МАСЛЕНИЦА.

100 РЕЦЕПТОВ

БЛИНОВ, ОЛАДИЙ, КАЛАЧЕЙ И КОЛЯДОК

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№ 2
2009



ISSN 1992-3783
9 771992 378002 09002

Блины пшеничные «Царские»



Мука - 6 ст., молоко - 2,3 ст., дрожжи - 50 г, яйца - 6 шт., сливочное масло - 200 г, соль и сахар по вкусу, взбитые сливки - 300 мл.

Поставить опару из теплого молока, 3 ст. муки и дрожжей. Когда поднимется, добавить 6 желтков, растертых добела с 200 г сливочного масла, размешать. Всыпать 3 ст. муки, соль и сахар по вкусу, еще раз размешать и поставить в теплое место. Минут через 45, когда тесто хорошо поднимется, 6 взбитых белков соединить с 300 мл взбитых сливок, ввести эту смесь в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз, и через 10-15 минут, дав немного подняться, испечь блины.

Блины «Боярские»

Мука гречневая - 3 ст., мука пшеничная - 2 ст., молоко - 4 ст., сливки (густые) - 1 ст., сметана - 1 ст., масло сливочное - 100 г, яйцо - 5 шт., дрожжи - 30 г, сахар - 1 ст. л., соль по вкусу.

Вскипятить 2 ст. молока, остудить его до температуры парного, отлить полстакана и в нем размешать дрожжи. Вылить молоко и дрожжи в эмалированную кастрюлю и замесить на гречневой муке опару. Когда опара подойдет (через 1,5-2 ч.), долить в нее остальное молоко, добавить яичные желтки, растертые со сметаной, маслом, солью и сахаром, пшеничную муку. Все хорошо вымешать и дать снова подняться. Когда тесто вновь подойдет, взбить отдельно сливки и яичные белки, влить белки в сливки и потом в тесто. Осторожно перемешать тесто лопаточкой сверху вниз. Дать тесту постоять 15-20 мин. и выпекать блины обычным способом.

Блины «Городские»

Мука пшеничная - 100 г, яйцо - 1 шт., кефир - 150 г, соль, сахар по вкусу, сода - на кончике ножа, сливочное масло - 20 г, сметана - 50 г.

Яйца растереть с солью, сахаром, добавить просеянную муку и постепенно вводить кефир, помешивая до однородной консистенции сливок. Перед выпечкой влить растительное масло и пищевую соду, погашенную кефиром. Тесто еще раз перемешать и выпекать, наливая тонким слоем на смазанную, хорошо разогретую сковороду. Обжаренные с двух сторон блины смазать сливочным маслом и сложить вчетверо треугольником. Подать со сметаной.

Блины с зеленым луком



Блинная мука - 1 ст., яйцо - 5 шт., молоко - 1/2 ст., сахар - 1 ст. л., зеленый лук - 300 г, растительное масло - 3 ст. л., соль по вкусу.

Все составляющие, кроме лука, смешать, смесь взбивать в миксере в течение 2-3 минут. На 10 минут оставить в посуде под крышкой. Зеленый лук нарезать кусочками длиной 1 см, добавить в тесто, все тщательно перемешать. Испечь блины обычным способом. Готовые блины уложить стопкой, промазывая растопленным сливочным маслом.

Блины пшеничные кисло-сладкие

Мука - 5 ст., молоко - 1,5 ст., сметана - 100 г, дрожжи - 30 г, сливочное масло (растопленное) - 50 г, соль и сахар - по 1/2 ч. л., взбитые сливки - 150 мл, белки - 6 шт.

Поставить опару из муки, теплого молока, сметаны и дрожжей. Когда подойдет, выбить лопаткой, добавить растопленное сливочное масло, по 1/2 ч. л. соли и сахара, размешать, дать подойти. Положить взбитые сливки, взбитые в пену белки, осторожно перемешать. Когда тесто поднимется в третий раз, испечь блины.

Блины «Воскресные»

Мука - 4 ст., дрожжи - 25 г, яйцо - 2 шт., молоко - 1,5 ст., растительное масло - 2 ст. л., сахар - 1/2 ч. л., соль по вкусу.

Из муки, 3 ст. подогретой воды и дрожжей замесить тесто и оставить его на 30 мин. Вскипятить молоко и, мешая, влить его в тесто, положить яйца, соль, сахар, растительное масло, тщательно перемешать. Поставить в теплое место на 20-30 минут, чтобы тесто подошло. Жарить блины на хорошо разогретой сковороде, не смазывая ее маслом.



Блины с брусничным компотом



Мука - 100 г, ванильный сахар - 1 пакетик, соль - 1 щепотка, молоко - 200 мл, яйцо - 1 шт., груши - 4 шт., ванилин - 1 ч. л., белое вино - 250 мл, мед - 1-2 ст. л., миндаль (пластинки) - 2 ст. л., топленое масло (для выпекания), брусника (консервированная) - 4 ст. л., мята (для украшения).

Взбить муку, ванильный сахар, соль, молоко и яйцо. Оставить на 30 минут. Груши очистить, разрезать пополам и удалить семена. Нарезать дольками. Вскипятить ванилин и вино. Потушить в этой жидкости груши 5 минут. Подсластить медом и дать слегка остыть. Обжарить миндаль. Испечь 4 блина. Вынуть из отвара груши и перемешать с брусникой. Уварить отвар до консистенции сиропа и полить блины. Подавать с грушами, брусникой и мятой.

Блины «Желтенькие»



Мука пшеничная - 2 стакана, яйцо - 5 шт., масло сливочное - 100 г, молоко кислое (кефир) - 2,5 стакана, соль, сахар по вкусу.

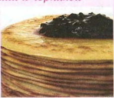
Вылить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто. Тесто нужно очень хорошо взбить, учитывая, что чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получатся блины. Выпекать блины обычным способом.

Блины «Горе луковое»

Мука - 2 ст., вода - 2 ст., сахар - 1 ст. л., дрожжи - 15 г, соль по вкусу, масло растительное - 1/2 ст., лук репчатый - 2 шт.

Замесить тесто для блинов из муки, воды, дрожжей, соли, сахара. Дать тесту подойти. Лук мелко нарезать, потушить на масле, посолить по вкусу. Когда тесто подойдет, положить в него тушеный лук. Дать тесту подойти еще раз. Выпечь блины обычным способом.

Блины с яблоками и черникой



Мука - 125 г, яйцо - 1 шт., молоко - 300 мл, соль - 1 щепотка, ванильный экстракт - 1 ч. л., оливковое масло - 1 ч. л., яблоки - 750 г, сливочное масло - 25 г, коричневый сахар - 100 г, яблочный сок (свежий) или вода - 2 ст. л., сливки (слегка взбить) - 140 мл, черника (замороженная) - 125 г.

Просеять муку в посуду, добавить яйцо, молоко, соль и несколько капель ванильного экстракта. Взбить венчиком в однородное тесто. Нагреть масло в непригораемой сковороде на большом огне. Влить достаточно теста, чтобы оно покрывало дно сковороды, поворачивая сковороду, чтобы тесто равномерно растеклось. Готовить около 30 сек., затем перевернуть блин и обжарить с другой стороны в течение нескольких секунд. Повторить с оставшимся тестом и сделать еще 6 блинов. Уложить их на тарелку, проложив пергаментом.

Очистить яблоки от кожуры и сердцевины. Затем положить в сковороду со сливочным маслом, сахаром, яблочным соком или водой. Медленно довести до кипения и готовить 10-12 мин. на медленном огне, пока вся жидкость не испарится. Снять с огня и дать немного остыть. Перемешать взбитые сливки с оставшейся ванилью. Сложить блины в 4 раза, разложить на тарелках со взбитыми сливками, яблоками и черникой, посыпав сахарной пудрой. Восхитительно и холодным, и горячим.

Блины с бананом и шоколадом

Сливочное масло – 125 г, соль - 1 щепотка, яйцо (взбитое) - 1 шт., мука - 100 г, молоко (напополам с водой) - 300 мл, масло - для жарения.

Для начинки: банан (крупный) - 2 шт., творог - 125 г, шоколадный йогурт - 150 г.

Просеять муку и соль в посуду и сделать в середине углубление. Добавить яйцо и половину молока. Взбивать до однородной массы, затем постепенно добавить оставшееся молоко. Перелить тесто в кувшин и оставить на 25 мин. Смазать сковороду маслом, нагреть сковороду и налить немного теста. Обжарить с одной стороны, перевернуть и обжарить с другой стороны до золотистого цвета. Перевернуть на подогретую тарелку и повторять, пока все тесто не закончится. Получится около 12 блинов.

Размять бананы вилкой. Перемешать с творогом и йогуртом. Разделить начинку между блинами и свернуть трубочкой. Разложить по 2 блина на тарелке, украсить кусочками бананов и полить йогуртом.

Блины «Скороспелые»

Мука - 500 г, вода - 3 ст., яйцо - 2-3 шт., сахар - 1 ст. л., соль - 1/2 ч. л., сода - 1/2 ч. л., кислота - 1/2 ч. л.

Яйца смешать с 3 ст. теплой воды, добавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать веселкой или сбивальным венчиком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную кислоту развести в стакане воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины. Если не имеется кислоты, то тесто для блинов можно приготовить так: муку, яйца, сахар, соль смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды, влить в тесто перед выпечкой блинов и размешать.

Манные блинчики с изюмом

Манная крупа - 230 г, молоко - 2 ст., яйцо - 2 шт., изюм - 100 г, соль по вкусу.



В молоке размешать яйца, манную крупу и добавить соль. Массе дать постоять некоторое время, чтобы крупа разбухла. Затем ввести промытый изюм, хорошо размешать. Приготовленную массу с манной крупой можно наливать ложкой на хорошо разогретый противень с кипящим топленым или растительным маслом, посыпать вымытым изюмом и выпекать. Испеченные блинчики наколоть вилкой и снова поставить в духовку на несколько минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой и полив фруктовым соком.

Блины «Картофельные»

Картофель - 500 г, кефир - 1/2 ст., растительное масло - 2 ст. л., яйцо - 1 шт., мука - 2 ст. л., сода - 1/2 ст. л., соль по вкусу.

Картофель очистить, натереть на мелкой терке, отжать сок. Добавить яйцо и кефир, размешанный с содой, посолить. Все тщательно перемешать, добавить муку, растительное масло и вымесить до получения однородной массы. Разогреть сковороду, вылить 1-2 столовые ложки теста. Выпекать в течение 1-2 минут с каждой стороны.



Подать со сметаной или сливочным маслом и салатом из свежих овощей.

Блины с рыбой «Океания»



Готовые блины, испеченные по любому рецепту.

Для фарша: минтай (филе) - 500 г, шампиньоны - 200 г, маргарин - 2 ст. л., соус сметанный с томатом и луком - 200 г.

Рыбу нарезать кубиками, посолить и обжарить, добавить отварные мелко нарезанные шампиньоны и обжарить еще 5-10 минут, затем добавить соус и хорошо перемешать. Тесто готовить так же, как и для блинов на дрожжах или на соде, обжарить с обеих сторон. Готовый блин положить на тарелку, свернув пополам, внутрь (между его половинками) положить подготовленную рыбу с соусом.

Блины из кабачков

Кабачок - 1 шт., яйцо - 2 шт., мука, сахар, соль.

Очистить кабачок от кожуры и семечек, далее натереть на терке. Добавить муку, можно даже блинную, до консистенции густой сметаны, 2 яйца, соль и сахар по вкусу. Все перемешать. Выпекать на разогретой сковороде, лучше с тефлоновым покрытием.

Блины с салатом из норвежской сельди

Слабосоленая норвежская сельдь (филе) - 150 г, маринованные огурцы - 1 шт., яйцо - 2 шт., майонез - 50 г, репчатый лук (маленькая луковица) - 1/2 шт., хлеб белый - 3 кусочка, лук-порей (или репчатый лук), соль по вкусу.



Для приготовления блинов: мука - 300 г, молоко - 1 л, яйцо - 3 шт., растительное масло - 50 мл, сливочное масло - 25 г, соль, сахар по вкусу.

Филе норвежской сельди вымочить в молоке, нарезать мелкими кубиками. Маринованные огурцы, вареные яйца, репчатый лук мелко нарезать. В полученную смесь добавить белый хлеб без корочки и заправить майонезом. Приготовить тесто для блинов, испечь блины обычным способом. Выложить салат на край блина и свернуть в трубочку. Перед подачей на стол блин разрезать пополам и сверху посыпать колечками лука-порея.

Блины с карамельным соусом и фундуком

Мука - 125 г, ванильный сахар - 1 ст. л., цедра 1 апельсина, яйцо - 1 шт., сливочное масло (растопленное) - 25 г, растительное масло (для жарения) - 300 мл, фундук (обжаренный и нарезанный) - 75 г, апельсин (дольками, очищенный) - 2 шт.

Для соуса: сахар - 175 г, тертая апельсиновая цедра - 2 ст. л., сливки - 300 мл, ликер ореховый (по желанию).



Просеять муку в посуду и добавить сахар, цедру, яйцо, молоко и масло, взбить венчиком в однородное тесто.

Для соуса: положить апельсиновую цедру и сахар в кастрюлю со 100 мл воды и помешивать на медленном огне, пока сахар не растворится, затем довести до кипения, кипятить до золотистого цвета, снять с огня и дать остыть пару минут. Подогреть сливки в кастрюле, пока они не станут горячими, но не закипят, влить в карамель, добавить ликер, если нужно. Перелить в кувшин и держать в тепле.

Нагреть сковороду с каплей масла. Налить 3 ст. л. теста в сковороду, разлить тесто по сковороде и обжаривать 30-40 сек., затем перевернуть и обжаривать 20-30 сек. до золотистого цвета. Подавать блины теплыми с карамельным соусом, орехами и кусочками апельсина.

Блины «Трехслойные»

Для 1 слоя: мука ржаная или пшеничная - 120 г, яйцо - 1/2 шт., соль.

Для 2 слоя: мука овсяная или крупа манная - 20 г, простокваша или кефир - 60 г, сметана - 40 г.

Для 3 слоя: крупа овсяная - 60 г, сметана - 100 г.



Пресное крутое тесто из ржаной муки, яиц и соли раскатывают в тонкую лепешку толщиной 1,5-2 мм по размеру сковороды. Лепешку слегка зарумянивают в жарочном шкафу, затем смазывают густой смесью овсяной муки, не свернувшегося кислого молока (или простокваши, кефира) и сметаны. Блин снова подрумянивают и затем намазывают третий слой, представляющий собой овсяную крупу, которую в течение 8-10 часов вымачивали в сметане. После этого блины выпекают, смазывают топленым или сливочным маслом и подают горячими (целиком или разрезанными). Толщина готового блина 7 мм.

Пошехонские блинчатые трубочки

Мука пшеничная - 2 ст., молоко - 2 ст., яйцо - 3 шт., масло сливочное - 100 г, сливки - 1 ст., сахар - 2 ст. л., соль.



Для начинки: яйца сваренные вкрутую.

Высыпать в посуду муку, добавить растертые с сахаром и солью желтки, влить сливки и все хорошо размешать, чтобы не было комков. Затем влить молоко, добавить растопленное масло, взбить белки и снова все тщательно размешать. Выпекать блинчики очень тонкими, но только с одной стороны. Когда блинчики немного остынут, уложить их на жареную сторону слоями. Сверху на блины уложить начинку из рубленых яиц, сваренных вкрутую, и масла и свернуть каждый блинчик трубочкой. Затем сложить блинчики на сковороду и снова обжарить.

Блинные мешочки с лисичками

Лисички (или любые маринованные грибы) - 100 г, сметана - 2 ст. л., зелень укропа, орешки кедровые (очищенные), лук-порей (перо) - 1 шт., тесто для блинов.

Испеките тонкие блинчики. Для фарша: лисички обжарьте со сметаной и укропом, добавьте кедровые орешки, полученную массу выложите на блины. Соберите края блинов над фаршем и свяжите пером лука-порея, придав форму «мешочка».



Блины «Яичные»

Мука пшеничная - 3 ст., яйцо (желток) - 10 шт., молоко - 3 ст., сахар - 2 ст. л., масло сливочное - 1 ст. л., соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю яичные желтки и, добавив к ним соль и сахар, хорошо растереть. Затем всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить довольно жидкое тесто. Тесто нужно очень хорошо взбить, учитывая, что чем лучше взбито тесто, тем вкуснее получатся блины. Выпекать блины обычным способом.

Творожно-ореховые блины

Творог - 250 г, молоко - 220 мл, лимон - 1 шт., сахарная пудра - 1-2 ст. л., малина (свежезамороженная) - 200 г, яйцо (белки, желтки) - 2 шт., крахмал - 50 г, мука - 100 г, орехи (молотые) - 3 ст. л., сахар - 3 ст. л., соль по вкусу, растительное масло.

Перемешать творог с 2 ст. л. молока. Лимон вымыть, натереть цедру и добавить ее к творогу. Отжать сок из лимона и перемешать с массой. Посыпать сахарной пудрой. Разморозить малину. Белки взбить. Замесить тесто из крахмала, муки, орехов, желтков, соли и 200 мл молока. Осторожно, снизу вверх, перемешать со взбитыми белками. Испечь из теста на масле маленькие блинчики. Половину блинов намазать творогом, сверху выложить малину и накрыть оставшимися блинами.

Блины из тыквы

Тыквенное пюре - 1 кг, молоко - 1 л, дрожжи - 15 г, яйцо - 3 шт., мука пшеничная - 50 г, масло сливочное - 25 г, сахар - 200 г, соль.

Очищенную, мелко нарезанную тыкву припустить в воде с добавлением молока до готовности, а затем протереть через сито или пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Влить в пюре теплое молоко, добавить разведенные в теплой воде дрожжи, яйца и муку. Хорошо вымесить тесто, поставить на 2 ч. в теплое место, после чего влить растопленное сливочное масло, положить сахар, соль, вновь вымесить тесто и дать ему подняться в теплом месте. Выпекать блины как обычно.

Шотландские блины

Овсяные хлопья – 100 г, мука - 2 ст. л., сыр (тертый) - 3 ст. л., яйцо (желток) - 1 шт., молоко - 3 ст. л., сливочное масло - 1 ст. л., соль, сода по вкусу.

Смешать овсяные хлопья, муку, сыр, соль, соду, масло и хорошо вымешать. Немедленно добавить молоко. Замесить тесто и раскатать в тонкий пласт. Блюдцем вырезать большие кружочки, каждый круг разрезать на 4 части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке. Сыр можно заменить сахаром - будут сладкие блинчики.

Можно добавить в тесто 1 столовую ложку муки сверх нормы, но блины будут жестковаты. Добавка орешков молотых или мака для сладкого варианта не портят вкус.



Блины с клубникой и шоколадным соусом

Яйцо - 1 шт., молоко - 300 мл, мука - 125 г, оливковое масло - 1 ст. л.

Для начинки: клубника - 225 г, шоколад - 50 г, мороженое - 500 г, десертный соус - 6 ст. л.

Положить муку в посуду, добавить яйцо, молоко, взбивать все примерно 1 мин. Нагреть масло в сковороде. Когда сковорода нагреется, слить масло в тарелку. Влить в блинную сковородку достаточно теста, чтобы оно покрывало дно. Обжаривать, пока края блинов не начнут подниматься. С помощью лопатки или широкого ножа перевернуть и обжарить с другой стороны до золотистого цвета. Складывать блины стопкой, прокладывая пергаментом. Должно получиться 10-12 штук. Подождать, пока блины полностью остынут, и сдобрить их начинкой. На каждую тарелку положить стопку из 4-5 штук, положив между ними нарезанную клубнику, кусочки шоколада и шарики мороженого, полить сверху соусом. Разрезать на 8 кусков, как торт, и подавать.

На заметку: десертный соус не обязательно покупать. Например, можно сделать клубничный или малиновый соус: размолоть в блендере или миксере 100 г клубники с сахарной пудрой и лимонным соком по вкусу. Или использовать сироп из любимого варенья.



Блины с припеком

Мука пшеничная - 600 г, сахар - 1 ст. л., масло сливочное - 5 ч. л., яйцо - 1 шт., дрожжи - 25 г, соль - 1 ч. л., молоко - 4 ст., масло оливковое - 3-4 ст. л.

Для припека подойдут любые овощи, фрукты и ягоды.

В 3 ст. теплого молока (30-35 градусов) растворить дрожжи, добавить 1/2 ст. л. сахара, соль, растертый желток и растопленное сливочное масло, перемешать и всыпать половину нормы муки (муку желательно просеять через сито, чтобы она обогатилась кислородом). Замесить тесто. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 15 мин., чтобы тесто подошло. Когда тесто подойдет (увеличится в 2-3 раза), добавить оставшееся молоко, подогретое до 50 градусов, муку и сахар. Затем влить взбитый белок. Все перемешать и снова поставить в теплое место примерно на 30-40 мин. По истечении указанного срока можно выпекать блины, при этом тесто перемешивать нельзя. На разогретую, смазанную маслом сковороду налить теста меньше, чем обычно. Когда блин слегка подрумянится, на него положить припек, залить новой порцией теста так, чтобы припек оказался между двумя блинами. Затем блин перевернуть на другую сторону и обжарить.

Картофельные блины с лососем

Яйцо - 7 шт., лук репчатый - 2 шт., копченый лосось - 250 г, корнишоны - 3-4 шт., каперсы - 2 ст. л., мускатный орех (тертый), соль, перец, лимонный сок по вкусу, картофель - 500 г, яйцо (желток) - 2 шт., мука - 3 ст. л., крахмал - 1 ст. л., разрыхлитель - 1 ч. л., растительное масло - 100 мл, петрушка по вкусу, икра - 30 г.



Сварить вкрутую 2 яйца. Нарезать мелкими кубиками копченый лосось, лук и корнишоны. Обдать яйца холодной водой, очистить их, остудить и порубить. Перемешать все подготовленные продукты с каперсами. Приправить солью, перцем и лимонным соком. Картофель очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Отваривать в подсоленной воде 15 минут. Откинуть на сито и дать воде стечь. Сделать пюре из картофеля с желтками, 5 яйцами, мукой, крахмалом и разрыхлителем. Приправить солью, перцем и мускатным орехом. Разогреть растительное масло на сковороде с антипригарным покрытием. Добавлять понемногу тесто и жарить блины на слабом огне с обеих сторон. Вынуть и выложить на блюдо, покрытое бумагой для выпекания. Выпекать блины, пока не будет израсходовано все тесто.

Нарезать лимон дольками. Разложить блины по тарелкам с салатом из лосося. Добавить по 1 ч. ложке икры и украсить лимонными дольками и петрушкой.

Блины с рыбным фаршем

Мука пшеничная - 2 ст., молоко - 2 ст., яйцо - 3 шт., сахар - 1 ст. л., соль (для теста) - 1/2 ч. л., (для фарша по вкусу, соль - 1 щепотка), окунь морской (филе) - 500 г, лук репчатый - 1 шт., слив. масло - 2 ст. л., лук зеленый (мелко нарезанный) - 1 пучок.



Яйца смешайте с сахаром и солью, разведите 1 ст. молока, всыпьте муку, хорошо размешайте, затем разведите тесто остальным молоком, добавьте соду. Выпекайте блинчики на сковороде среднего размера, не переворачивая. Филе рыбы пропустите вместе с луком через мясорубку, добавьте немного воды, соль и припустите до готовности, добавьте зеленый лук, перец, хорошо перемешайте. На обжаренную сторону блинчиков положите фарш, сверните в виде плоских пирожков. Блинчики обжарьте на слив. масле с обеих сторон до золотистой корочки. При подаче блинчики полейте растопленным маслом.

Блины рисовые с сыром

Рисовая мука - 2 ст., пшеничная мука - 1,5 ст., молоко - 2 ст., дрожжи - 1 ст. л., яйцо - 2 шт., сахар - 1 ст. л., сливочное масло - 2 ст. л., соль - 1 ч. л., сыр (тертый) - 200 г, подсолнечное масло - 2-3 ст. л.

Влить в кастрюлю теплое молоко, растворить в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем и дать тесту подойти (увеличиться в объеме в 2-3 раза). Когда тесто поднимется, добавить в него яичные желтки, растертые с солью и сахаром, сливочное масло, рисовую муку, молоко и хорошо размешать. Взбить отдельно яичные белки и сливки и, смешав их, осторожно ввести в тесто. Дать тесту еще раз подойти. Между тем хорошо разогреть жарочный шкаф и сковороду, на которой будут выпекаться блины. Когда тесто поднимется, вылить его тонким слоем на смазанную подсолнечным маслом сковороду, сверху посыпать тертым сыром и поставить сковороду в жарочный шкаф. Переворачивать блины не нужно. Готовый блин выложить на разогретое блюдо, смазать маслом и еще раз посыпать тонким слоем тертого сыра. Таким же способом испечь второй блин, положить на первый, смазать маслом и посыпать сыром. И так далее до 5-7 блинов в стопке. Готовые стопки блинов перед подачей прогреть в духовке, чтобы блины слиплись, затем разрезать на куски.



Блины пшенные

Пшено - 2 ст., пшеничная мука - 2 ст., молоко - 6 ст., яйцо - 5 шт., дрожжи - 25 г, сливочное масло - 200 г, сахар по вкусу, соль.



Влить в кастрюлю 2 ст. теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место на 30 минут. Пока тесто подходит, перебрать пшено, промыть, залить 4 ст. молока и сварить кашу. Остудить ее до комнатной температуры, добавить яичные желтки, растертые с сахаром и солью, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать тесту подойти вторично. Затем добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Дать постоять 15-20 минут и выпекать блины.

Блины «По-английски»

Мука - 1 ст., яйцо (желток) - 2 шт., сливки, топленое масло - 125 г, сахар - 1/2 ст., цедра - 1 лимона, яйцо (белки) - 1/2 ст. (примерно 5-6 шт.).



Для соуса: сок 1 лимона, столовое вино - 1 ст., сахар - 1/4 ст.

Взять муку, добавить оставшиеся ингредиенты, хорошо размешать. Жарить только с одной стороны на открытом огне (или в духовке), чтобы сверху блины подрумянились. Сложить на блюдо горкой, перекладывая соусом (сок из 1 лимона смешать с 1 ст. столового вина и 1/4 ст. сахара). Блины полить взбитыми с оставшимся сахаром белками и поставить на несколько минут в духовку.

Блины ржаные

Ржаная мука - 2 ст., молоко - 2 ст., топленое масло – 40 г, яйцо - 3-4 шт., дрожжи – 20 г, сахар – 1 ст. л., соль по вкусу.

Приготовить опару из ржаной муки, дрожжей и молока. Оставшееся молоко подогреть, растопить в нем масло, прибавить соль, сахар, желтки. Все тщательно перемешать, присоединить к опаре. Когда тесто поднимется, сделать обминку. Перед выпечкой блинов ввести в тесто взбитые белки, чтобы блины были легкие, пористые. Ржаные блины печь на сковороде, слегка смазанной рафинированным растительным или топленым маслом. Переворачивать блины после появления по краям румяной корочки, которая хорошо отстает от сковороды. Если в середине блина образуются пузыри или он сырой и разрывается при переворачивании, то в первом случае тесто надо поставить в теплую воду добродить, а во втором - добавить ржаной или пшеничной муки, яйцо. Когда корочка на блине получается неравномерная (середина подгорает), надо уменьшить огонь и подставить под сковороду рассекатель, металлический кружок. Если низ блина подгорает, а верх сырой - убавить огонь.

Ржаные блины менее калорийны, чем пшеничные, поэтому могут быть рекомендованы людям с избыточным весом. Из ржаных блинов можно приготовить блинницу. Блины смазывают сырым яйцом, складывают горкой и запекают в духовке. Подают блинницу нарезанной.



Ореховые блины

Творог - 250 г, молоко - 220 мл, лимон - 1 шт., сахарная пудра - 1-2 ст. л., свежезамороженная малина - 200 г, белки - 2 шт., желтки - 2 шт., крахмал - 50 г, мука - 100 г, молотые орехи - 3 ст. л., сахар - 3 ст. л., соль, растительное масло.

Перемешать творог и 2 ст. л. молока. Лимон вымыть, натереть цедру и добавить ее к творогу. Отжать сок из лимона и перемешать с массой. Посыпать сахарной пудрой. Разморозить малину. Белки взбить. Замесить тесто из крахмала, муки, орехов, желтков, соли и 200 мл молока. Осторожно, снизу вверх, перемешать со взбитыми белками. Испечь из теста на масле маленькие блинчики. Половину блинов намазать творогом, сверху выложить малину и накрыть оставшимися блинами.

Пшеничные блины

4,5 ст. пшеничной муки, 4 ст. молока, 25 г дрожжей, 25 г сливочного масла, 100 мл сливок, 2 яйца, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Половину муки, дрожжи, масло растворить в молоке, дать подойти. Тесто взбить, добавить остальную муку, соль, желтки, растертые с сахаром, вновь взбить, ввести взбитые белки и сливки, дать подойти и затем печь.

Блины кукурузные

Кукурузная мука - 200 г, лук репчатый - 1 шт., соль, растительное масло - 50 мл.

Замесить кукурузное тесто, по консистенции напоминающее кисель, положить в него измельченный лук, посолить, добавить душистое масло, перемешать и жарить частями на растительном масле до золотистого цвета.

Блины «Пресные»

2 ст. муки, 3 ст. молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Яичные желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло и, размешивая, всыпать муку. Перемешать, добавить взбитые белки, снова перемешать. Разогреть с маслом сковороду. Слегка наклоняя сковороду, распределить тесто по дну тонким слоем. Обжарить блинчик с обеих сторон.

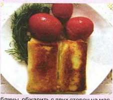


Блины «Еврейские»

Морковь - 2-3 шт., масло растительное - 2-3 ст. л., яйца - 2-3 шт., соль, перец, масло растительное для жарки, сметана - 1 ст.

Смешать яйца, соль и сахар. Добавить муку, тщательно размешать, чтобы не было комочков, постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить растительное масло, перемешать. Сковороду перед разогревом нужно посыпать солью.

Начинка: очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке, обжарить на растительном масле, добавить рубленые яйца, посолить, поперчить, хорошо размешать и остудить. Этой начинкой нафаршировать блины, обжарить с двух сторон на масле. Подавать с маслом или сметаной.



Сырные блины



Мука - 2,5 ст., яйца - 5 шт., сахар - 100 г, масло - 200 г, молоко - 3 ст., соль - 3/4 ч. л., сыр - 300 г.

На мелкой терке натереть сыр. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с молоком, добавив туда же тертый сыр, муку, соль. Взбить белки и добавить полученную белковую пену в тесто. Обжаривать на масле до получения золотистой хрустящей корочки. При этом блинчики должны быть небольшими.

Картофельные блины «По-деревенски»

Мука - 1,5 ст., яйца - 2 шт., сахар - 100 г, масло - 200 г, молоко - 3 ст., картофель - 400 г, лук репчатый - 1 шт., соль и черный перец.

Смешать молоко и яйца, муку и приправы. Тщательно вымесить, дать тесту постоять. В это время нарезать лук, натереть картофель и затем добавить их в тесто. Блинчики нужно делать небольшими, как оладьи, и обжаривать их на сливочном масле на медленном огне до золотисто-коричневой корочки.

Блины «Сборные»

Мука пшеничная - 2 ст., мука гречневая - 3 ст., крупа манная - 1/2 ст., яйцо - 4 шт., дрожжи - 30 г, молоко - 7 ст., сахар - 2 ст. л., корица - на кончике ножа, соль по вкусу.



В кастрюлю всыпать 1,5 ст. пшеничной и 2 ст. гречневой муки, залить ее 2 ст. горячего молока и хорошо размешать. Когда тесто остынет до комнатной температуры, влить в него разведенные в молоке дрожжи, хорошо размешать и оставить в теплом месте подходить. Сварить на молоке жидкую манную кашу, при этом следить, чтобы не было комков. В подошедшую опару добавить растертые с солью и сахаром желтки, манную кашу, оставшуюся муку, молоко, корицу и хорошо перемешать. Белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины.

Блинчики с творогом, яблоками и другими начинками

На 250 г муки - 2,5 ст. молока, 3 яйца, 1/2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли.

Для обжаривания - 1 ст. л. топленого или растительного масла.

Смешать сырые яйца с солью, сахаром, добавить 1/2 стакана молока, размешать, всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком. Хорошо разогреть сковороду средней величины, смазать ее маслом или кусочком шпика, налить ложкой тесто на сковороду, быстро повертывая ее, чтобы тесто разлилось по всей сковороде ровным и тонким слоем. Блинчики, подрумянившиеся с одной стороны, снимать со сковороды, складывать стопкой на доске или блюде. Затем блинчики разложить на доске подрумяненной стороной кверху и на каждый блинчик положить столовую ложку творожной, яблочной начинки или столовую ложку варенья, густого повидла. Блинчики свернуть в виде конверта и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом. При подаче на стол блинчики посыпать сахарной пудрой.

Таким же способом можно приготовить блинчики с мясом. В этом случае к блинчикам надо подать сметанный соус с томатом.



Блины с изюмом

Мука пшеничная грубого помола - 100 г, яйцо - 1 шт., сок апельсиновый - 150 мл, сода - 1 ч. л., вода - 150 мл, масло растительное, сахар, изюм мелкий без косточек (коринка) - 100 г, сыр мягкий нежирный - 225 г, йогурт натуральный - 150 г, курага - 50 г, цедра лимонная - 1 ст. л., сок лимонный - 2 ч. л.



Соедините муку со взбитым яйцом, хорошо перемешайте. Понемногу добавляйте апельсиновый сок и соду с водой. Массу хорошо взбейте. Выпекайте блинчики на раскаленной, смазанной маслом сковороде диаметром 20 см, пока блинчики не подрумянятся и не начнут пузыриться снизу. Переверните и обжарьте с другой стороны. Пока вы готовите следующие блинчики, первые должны оставаться теплыми.

Для начинки: взбейте тертый сыр, йогурт, измельченную лимонную цедру и лимонный сок. Подмешайте изюм и нарезанную кубиками курагу. Смажьте смесью поверхность блинчиков, сложите их пополам, затем снова пополам, чтобы блинчики приняли клинообразную форму. Разложите блинчики на жаростойком блюде, посыпьте сахаром и запеките до образования румяной корочки.

Блинные рулетики с окороком

Мука - 50 г, молоко - 100 мл, яйцо - 1 шт., кочанный салат - 1 шт., белый винный уксус - 3 ст. л., перец, сахар, соль по вкусу, оливковое масло - 3 ст. л., зеленый лук - 1 пучок, топленое масло - 1 ч. л., вареный окорок (ломтики) - 2 шт., сыр (тертый) - 50 г.



Смешать муку с 1 щепоткой соли, молоком и яйцом. Оставить тесто на 20 минут. Перемешать уксус с солью, перцем и 1 щепоткой сахара. Взбивая, влить оливковое масло. Зеленый лук нарезать колечками. Разогреть топленое масло на сковороде с антипригарным покрытием и испечь 2 тонких блина. Положить на каждый блин по ломтику окорока и скатать рулетом. Положить в форму для запекания, смазанную топленым маслом, посыпать сыром и запечь на гриле. Разложить по тарелкам салат, залить заправкой и посыпать луком. Нарезать рулеты ломтиками и разложить их вокруг салата.

Блины с мясом

1,5 ст. муки, 2 ст. молока, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли.



Для начинки: 200 г отварного мяса, 50 г черствого хлеба, 1 луковица, 30 г масла, 3 ст. л. сметаны, соль, перец.

Яичные желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло и, размешивая, всыпать муку. Перемешать, добавить взбитые белки, перемешать. Обжарить блинчики.

Для начинки: обжарить лук, намочить в воде хлеб и отжать. Мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку, добавить сметану, соль, перец. На середину блинчика положить начинку, свернуть конвертиком.

Гречнево-пшеничные блины сдобные

2 ст. гречневой муки, 2 ст. пшеничной муки, 4 ст. молока, 25 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 5 яиц, 1/2 ст. подсолнечного или топленого масла.

Гречневую муку развести в 1 ст. холодного молока и заварить 2 ст. горячего, остудить. Ввести дрожжи и дать подойти тесту в теплом месте. Тесто взбить, добавить соль, пшеничную муку, масло, желтки, растертые с сахаром, оставшееся молоко, взбитые белки, дать подойти и затем печь блины обычным способом.



Постные блины

1 ст. муки, 2 ст. воды, 50 мл растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1/3 ч. л. соды и соль по вкусу.

Растворить в воде соль, сахар, всыпать просеянную муку и тщательно размешать, чтобы не было комков, пока не получится однородное тесто. Добавить соду и влить в тесто масло. Хорошо размешать. Смазать сковороду один раз перед выпечкой растительным маслом и печь блины. Промазать каждый блин медом или подавать с вареньем.

Блины с грибами



1 ст. муки, 1,5 ст. молока, 2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, соль.

Для начинки: 200 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль, перец, пучок петрушки.

Яичные желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло и, размешивая, всыпать муку. Перемешать, добавить взбитые белки, перемешать. Обжарить блинчики.

Шампиньоны нарезать ломтиками. Лук мелко порубить. Обжарить все на горячем масле, посолить, поперчить, добавить мелкорубленую петрушку. Начинить блины и сложить конвертом.

Блины с печенью

2 ст. муки, 3 ст. молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Для начинки: 100 г печени, 50 г отварного риса, 1 луковица, 50 мл растительного масла.

Яичные желтки взболтать, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло и, размешивая, всыпать муку. Перемешать, добавить взбитые белки, перемешать. Обжарить блинчики.

Для начинки: печень мелко нарезать, обжарить с луком, добавить рис, соль, перец. На середину блинчика положить начинку, свернуть конвертиком.

Гречневые блины на воде



4 ст. гречневой муки, 1 ст. холодной воды, 3,5 ст. горячей воды, 25 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1/2 ст. растительного масла (для жарения).

В холодной воде развести такой же объем муки и заварить это тесто горячей водой, размешать, остудить, добавить дрожжи, дать подойти. Добавить остальную муку, сахар, соль, дать подойти и печь блины.

Блины «Украинские»

На 300 г пшена - 300 г гречневой муки, 3-4 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. сметаны, 2 ст. молока, 15 г дрожжей.

Из перебранного и промытого пшена сварить вязкую кашу, дать остыть,



после чего протереть ее сквозь сито. В кастрюлю влить 1/2 ст. молока, добавить 1 ст. л. масла, довести до кипения, всыпать 1 ст. гречневой муки, заварить густое тесто и дать ему остыть до комнатной температуры. После этого в тесто влить разведенные в теплой воде дрожжи, размешать и дать подойти; затем добавить протертую кашу, остальную муку, сырые желтки, растертые с сахаром, посолить и, влив теплое молоко, тщательно размешать и вторично дать подойти. Добавив в тесто взбитые в пену белки, выпекать блины. Перед тем, как подать на стол, блины полить маслом, отдельно дать сметану.

Орехово-апельсиновый блинчатый пирог

Для блинов: 600 г муки, 6 яиц, 300 мл сливок, 100 г растопленного сливочного масла, соль.

Для начинки: 150 г протертых орехов, 100 г сахарной пудры, 150 г апельсинового варенья.

Для пуншевой подливки: 170 г сахара, 3 яйца, 300 мл вина, 1/2 лимона, 1 ст. л. муки, 1 бутон гвоздики, корица.

Растереть масло добела, добавить к нему, растирая, желтки и сахар, потом муку, сливки и, наконец, взбитые яичные белки. Смазать сковороду жиром и, когда она достаточно разогреется, налить слой приготовленной пенистой массы толщиной с палец. Подрумянить нижнюю сторону блина и держать его на огне до тех пор, пока он не подсохнет и верхняя сторона, но следить за тем, чтобы масса оставалась в середине пенистой. Наклонить сковороду над глубоким блюдом так, чтобы блин соскользнул в блюдо обжаренной стороной вниз. Посыпать блин тертыми орехами с пудрой. Испечь второй такой же блин, спустить его со сковороды, также обжаренной стороной вниз на первый и намазать апельсиновым вареньем. Повторять, пока не кончится тесто. Последний блин хорошенько обжарить с обеих сторон и посыпать сахарной пудрой. Поставить в духовку на 10 мин. Перед подачей нарезать кусками и полить пуншевой подливкой.

Для приготовления подливки: в вино отжать сок из лимона, положить в него гвоздику, корицу и тертую цедру и подогреть на небольшом огне. В теплое вино добавить сахар и, непрерывно помешивая, довести вино до кипения. Желтки растереть с мукой и развести водой. Влить полученную смесь в вино и тут же снять с огня. Белки взбить в крепкую пену с 3 ст. л. сахара и смешать с винно-яичной массой.

Оладьи дрожжевые яблочные



200 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 2 ст. л. масла, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 10 г дрожжей, 3 яблока.

В теплом молоке развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль, постепенно всыпать муку, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на полчаса. Яблоки очистить, натереть и перед выпечкой положить в готовое тесто, перемешать. Пожарить оладьи.

Оладьи из капусты с кальмарами

Капуста белокочанная - 800 г, кальмары - 600 г, молоко - 2 ст., масло сливочное - 50 г, мука - 4 ст. л., лук репчатый - 3 шт., яйцо - 3 шт., масло растительное - 1/3 ст., соль, перец по вкусу, сметана - 1 ст.

Капусту мелко порубить, погрузить в кипяток и откинуть на дуршлаг. Затем сложить капусту в кастрюлю с маслом, добавить немного горячего молока и припустить до готовности. Сваренные кальмары пропустить через мясорубку, смешать с капустой, добавить обжаренный, нашинкованный лук, растертые с солью яичные желтки, разведенную молоком до консистенции жидкой сметаны муку и все хорошо перемешать. Затем осторожно ввести предварительно охлажденные и взбитые яичные желтки. Выпекать оладьи обычным способом, отдельно подать сметану.

Оладьи из хлеба

Хлеб (замоченный) - 1 кг, яйцо - 5 шт., сахар - 5 ст. л., мука - 5 ст. л., ванильный сахар - 1 пакетик, яблоко - 3-4 шт., растительное масло - 1 ст., сахарная пудра - 2 ст. л.

Хлеб отжать, чтобы не было много воды. Яичные желтки растереть с сахаром, положить отжатый хлеб, всыпать муку, ванильный сахар, добавить очищенные крупно натертые яблоки, все перемешать. Белки тщательно взбить и, осторожно перемешивая, соединить с тестом. В сковороду налить растительное масло, дать ему хорошо нагреться, ложкой выложить тесто, формуя оладьи, обжарить их, переворачивая с обеих сторон. Снятые со сковороды оладьи уложить в тарелку рядами и посыпать сахарной пудрой. К оладьям подать кофе, чай.



Оладьи из кольраби с молоком



Молоко - 150 мл, капуста кольраби - 1,2 кг, мука - 200 г, яйцо - 2 шт., сахар, соль по вкусу, масло сливочное - 60 г, сметана - 150 г.

У кольраби срезают листья, затем натирают на терке, добавляют просеянную муку, молоко, яйца, сахар, соль, все хорошо перемешивают до однородной массы. Получившуюся массу ложкой выкладывают на смазанную маслом сковороду и жарят оладьи с двух сторон. Подают, предварительно полив готовое блюдо сметаной.

Оладьи с яблоками

На 500 г муки: 2 ст. молока или воды, 2 яйца, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 25 г дрожжей, 3-4 яблока.

В теплом молоке или теплой воде развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку, после чего посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто, перемешать, после чего жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом, причем тесто класть ложкой, смоченной в воде.

Оладьи из моркови с овсяными хлопьями

Морковь - 200 г, овсяные хлопья - 200 г, молоко - 1 ст., мука - 100 г, яйцо - 3 шт., соль, сметана, корица по вкусу, масло для обжаривания.

Свежую морковь натереть на мелкой терке. Овсяные хлопья залить молоком, дать набухнуть, после чего добавить яичные желтки, соль, сахар, тертую морковь, муку и взбитые белки. На разогретую с маслом сковороду ложкой наливать тесто и жарить с обеих сторон. Подавать со сметаной, корицей и сахаром.



Оладьи из геркулеса

Овсяные хлопья - 1 ст., вода - 2 ст., яйцо - 2 шт., сахар - 1 ст. л., соль, масло для жарения.

Сварить овсяную кашу на воде, охладить, добавить соль, сахар, желтки, хорошо перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз и печь оладьи, раскладывая ложкой в масло на горячую сковороду. Обжаривать до зарумянивания. Постные оладьи из геркулеса приготавливают без добавления яйца. Подавать к чаю. Если оладьи разливаются на сковороде, можно добавить 2-4 ст. л. муки.

Картофельные оладьи



4 картофелины, 2 яйца, 1 ст. л. муки, 2 зубчика чеснока, соль, перец.

Картофель натереть на средней терке, добавить яйца, муку и толченый чеснок, посолить, поперчить, перемешать. Полученную массу выложить столовой ложкой на горячую сковороду. Жарить на большом огне до золотистого цвета.

Оладьи с луком

Зеленый лук - 200 г, мука - 100 г, 1 яйцо, соль, соевый соус.

Из муки, воды и соли замесить жидкое тесто для оладий. На смазанную маслом сковороду выложить мелко нарезанный лук, залить тестом и слегка обжарить. Затем влить сверху взбитое яйцо и жарить до появления золотистой корочки.

Оладьи с морковью и яблоками

Морковь - 400 г, кефир - 3 ст. л., манная крупа - 2 ст. л., соль, сода (погашенная уксусом) - 1/4 ч. л., яблоки - 2 шт., чернослив - 100 г, яйцо - 2 шт.

На мелкой терке натираем морковь, вливаем кефир, можно ряженку или простоквашу, добавляем манную крупу, добавляем соль по вкусу и 1/4 ч. л. соды, погашенной уксусом. Все это хорошо перемешиваем и даем постоять полчаса. Трем яблоки на крупной терке и добавляем в тесто, кладем яйца. Можно вместе с яблоками в тесто добавить немного чернослива. Жарим оладьи на растительном масле. Самое лучшее - подать к столу со сметаной, но можно и с вареньем.

Оладьи с имбирем и чайными грушами



Для груш: *чай (лучше с лимоном и травами) - 4 пакетика, сахар - 170 г, груши (спелые) - 6 шт.*

Для оладий: *мука - 200 г, сода - 1 ч. л., коричневый сахар - 50 г, имбирь (тертый на мелкой терке) - 2,5 см, яйцо (1 целое и у 1 разделить желток и белок) - 2 шт., пахта или кефир - 300 мл, сливочное масло - 25 г.*

Положить чайные пакетики и сахар в кастрюлю и залить 600 мл кипятка. Медленно нагревать 2-3 мин., пока сахар не растворится. Тонко нарезать груши и добавить их в кастрюлю. Довести до кипения, затем снизить огонь, накрыть крышкой и варить 5-6 мин. на медленном огне, пока груши не будут мягкими. Переложить груши в огнеупорное блюдо шумовкой. Достать чайные пакетики. Довести жидкость до кипения и кипятить 5-10 мин., пока не уварится вполовину. Полить сиропом груши, оставить на 10 мин., затем накрыть, замочить на ночь и поставить в холодильник. На следующий день сделать оладьи: просеять муку и соду в посуду, затем добавить сахар. Сделать углубление в середине, добавить имбирь, целое яйцо и желток. Перемешать деревянной ложкой, затем постепенно добавить пахту, взбивая, пока смесь не станет однородным, густым тестом. В чистой посуде взбить оставшийся белок с щепоткой соли до мягких пиков. Аккуратно добавить в тесто металлической ложкой.

Нагреть немного сливочного масла в непригораемой сковороде. На расстоянии друг от друга выкладывать тесто ложкой и обжаривать на среднем огне по 3 мин. с каждой стороны, пока на поверхности не появятся пузырьки. Перевернуть и готовить 2-3 мин., пока они не поднимутся и не будут золотистыми.

Переложить на тарелку и держать в теплой духовке (140°C), пока готовите остальные. Из этого количества может получиться около 18 оладий. Подавать оладьи стопками, прослаивая грушами в чае. Отдельно подать йогурт.

Оладьи с тыквой, кабачками или морковью

На 1 кг муки: *1 кг овощей, 2 яйца, 1-2 ст. л. сахара, 2 ст. л. 9% уксуса, 1,5 ч. л. соли, 1/2 ч. л. соды, 2 ст. л. масла.*

Свежие овощи (тыкву, кабачки или морковь) очистить, нарезать дольками и сварить в небольшом количестве воды. Сваренные овощи пропустить через мясорубку или протереть сквозь решето. В полученное овощное пюре, не давая ему остыть, вбить яйца, положить соль, уксус или простоквашу, всыпать муку, смешанную с содой, и хорошо вымесить, после чего печь оладьи на горячей сковороде.

Оладьи из манной крупы

Крупа манная - 100 г, мука - 200 г, молоко - 400 мл, масло сливочное - 50 г, 2 яйца, сахар - 1 ст. л., соль.

Молоко вскипятить и сварить на нем манную кашу, добавить масло, остудить. Растереть яичные желтки с солью и сахаром, выложить в кашу, взбить лопаткой, добавить взбитые яичные белки, перемешать. На доску высыпать муку, разровнять тонким слоем. Ложкой выложить массу на муку и сформовать оладьи. Обжарить оладьи на смазанной маслом сковороде.

Оладьи шоколадные с яблоками

Мука - 225 г, разрыхлитель - 1,5 ч. л., сахар - 50 г, яйцо - 1 шт., масло (растопить) - 1 ст. л., молоко - 300 мл, яблоко - 1 шт., шоколад (темный, кусочки) - 50 г.

Просеять муку и разрыхлитель в посуду. Добавить сахар. Сделать углубление в центре, добавить яйцо и растопленное масло. Постепенно добавить молоко. Почистить яблоко от кожуры и сердцевины, натереть на терке, добавить в тесто с шоколадными кусочками. Жарить оладьи на разогретой сковороде с толстым дном с небольшим количеством масла на среднем огне. Для каждого оладушка нужно около 2 ст. л. теста. Обжарить с двух сторон, готовые оладьи держать теплыми. Подавать по 2-3 оладушка на порционной тарелке с растопленным шоколадом.

Оладьи с черникой и лимоном

Мука - 125 г, сахар (золотистый) - 3 ст. л., разрыхлитель - 1 ч. л., сода - 1/4 ч. л., лимон - 1 шт., йогурт (натуральный) - 125 мл, молоко - 2 ст. л., яйцо - 2 шт., сливочное масло (плюс еще для жарения) - 25 г, черника - 100 г, растительное масло - 1 ч. л.

Просеять муку в посуду. Добавить сахар, пекарский порошок, соду, натереть цедру лимона. Добавить йогурт и молоко. Разбить яйца и взбить. Растопить 25 г сливочного масла, добавить в посуду с черникой, затем аккуратно перемешать. Нагреть сливочное масло в сковороде с растительным. Добавить половник теста. После 2 минут перевернуть и обжаривать 1-2 минуты с другой стороны. Повторить с оставшимися оладьями. Подавать с черничным сиропом. Растворить 150 г сахарной пудры в 100 мл воды в кастрюле на медленном огне. Добавить 150 г черники, довести до кипения и кипятить 1 мин. Добавить 2 ст. л. лимонного сока и полить сиропом оладьи.



Оладьи из тыквы и картофеля

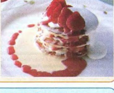
Тыква - 300 г, картофель - 300 г, яйцо - 2 шт., мука - 3 ст. л., масло растительное - 50 мл, соль по вкусу.

Картофель вымыть, очистить и натереть на мелкой терке, слегка отжать, отцедив излишки сока. Тыкву очистить, натереть на крупной терке, соединить с тертым картофелем, добавить яйца, соль и муку, тщательно вымесить. Оладьи жарить на растительном масле на сковороде, обжаривая с двух сторон. Подавать горячими со сметаной или вареньем.

Оладьи из творога с клубникой

Лимон - 1 шт., сливочное масло - 1 ст. л., сахар - 100 г, ванильный сахар - 2 пакетика, соль, яйцо - 1 шт., мука - 100 г, творог - 250 г, клубника - 500 г, коньяк - 2 ст. л., топленое масло, сахарная пудра - 2 ч. л., лимонная мята.

Взбить в густую пену яйцо и сливочное масло с 2 ст. л. сахара и ванильного сахара. С лимона срезать цедру и натереть на терке. Вместе с солью, яйцом, мукой и творогом ввести в яичный крем. Оставить тесто на 20 мин., чтобы подошло. Выжать сок из половинки лимона. Клубнику помыть. 250 г растереть с лимонным соком и оставшимся сахаром. Приправить приготовленную лимонно-клубничную массу коньяком. В разогретом топленом масле испечь 12 оладий. Посыпать их сахарной пудрой. Разложить на тарелки по 3 оладушка, полить клубничной массой, украсить блюдо целыми ягодами клубники и листиками мяты.



Фасолевые оладьи

Фасоль сушеная - 2 ст., мука - 1/2 ст., чеснок - 2 зубчика, масло растительное - 1/2 ст., сметана - 250 г, черный перец (молотый), соль по вкусу.

Фасоль промыть, замочить в холодной воде на 3-5 часов, затем отварить в той же воде до частичного разваривания. Воду слить в отдельную посуду, но не выливать. Фасоль растолочь до пюреобразной массы, добавить к ней полстакана отвара, муку, измельченный чеснок, молотый перец, соль, тщательно перемешать. Из полученного теста мокрыми руками сформовать оладьи и обжарить их с двух сторон на растительном масле. После этого оладьи выложить в один слой на противень, залить сметаной и запекать в духовке примерно 30 минут.

Медовые оладьи с арахисом

Мука - 125 г, разрыхлитель - 1/2 ч. л., яйцо - 1 шт., арахисовое масло (или любая ореховая паста для бутербродов) - 2 ст. л., мед - 1 ст. л., молоко - 75 мл, растительное масло - 4 ст. л.

Яйцо растереть с арахисовым маслом и медом. Муку смешать с разрыхлителем и просеять горкой в посуду. В центре сделать углубление и влить в него яичную массу и половину молока. Продолжить взбивание до получения однородной массы. Добавить оставшееся молоко и взбивать, пока на поверхности не станут появляться пузырьки. Разогреть сковороду и выпекать оладьи с обеих сторон на растительном масле до образования золотистой корочки. Подать с сиропом или посыпать сахарной пудрой.



Оладьи морковные

2 моркови, 100 г манной крупы, 200 г молока, 2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли.

Морковь сварить, сделать пюре, добавить масло, молоко, манку, соль и сахар, вскипятить и остудить. Добавить яичные желтки, взбитые белки, размешать и пожарить оладьи.

Оладьи с маком

2–2,5 ст. муки, 2,5 ст. молока, 2 яйца, 50 г сахара, 50 г растертого мака, цедра 1/2 лимона, 1 ч. л. молотой корицы, 20 г дрожжей, соль по вкусу.

В 1 ст. теплого молока развести дрожжи, сахар и соль. Добавить растертый мак, измельченную лимонную цедру, корицу, яичные желтки. Затем ввести муку и взбитые белки. Хорошо вымесить и поставить тесто в теплое место для брожения. Поднявшееся тесто наливать разливательной ложкой небольшого размера на разогретую сковороду, смазанную маслом, небольшими порциями. Оладьи выпекать с двух сторон. Подавать, посыпав сахарной пудрой или намазав вареньем.



Оладьи «Простые»

1,5 ст. муки, 1 ст. молока, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 15 г дрожжей, соль, растительное масло.

Из муки, молока и дрожжей замесить тесто, накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема. В поднявшееся тесто добавить яйца, соль, сахар, 1 ч. л. масла. Хорошо перемешанное тесто поставить на 15–20 минут в тепло, чтобы подошло еще раз. Жарить с двух сторон на масле.



Соленые тыквенные оладьи

Кукурузная мука (с разрыхлителем) - 3/4 ст., пшеничная мука - 1/4 ст., соль - 1/2 ч. л., черный молотый перец - 1/4 ч. л., красный молотый перец - 1/8 ч. л., тыква - 1 кг, кефир - 1/2 ст., репчатый лук - 1 шт., яйцо - 1 шт., растительное масло для жарки.

Тыкву очистить, нарезать кубиками и сварить в небольшом количестве воды. В большой посуде соединить пять первых ингредиентов. Тыквенное пюре смешать с тремя следующими ингредиентами, добавить кукурузную муку и вымесить однородное тесто. В глубокой сковороде разогреть масло, столовой ложкой выкладывать тесто и жарить по 3 минуты с каждой стороны. Переложить тыквенные оладьи на бумажные полотенца, чтобы впитался излишек масла, после чего разложить оладьи на тарелки, посыпать солью и подать горячими к столу.

Многослойные оладьи



Готовые оладьи - 12 шт., йогурт жирный (или сметана) - 200 г, сливки (35%) - 200 мл, густое повидло или фруктовое пюре - 135 г, сахар - 2 ст. л.

Подогреть готовые оладьи в микроволновой печи или духовке. Взбить сливки. Смешать сливки с йогуртом, 2/3 повидла и сахар. Промазать смесью каждый слой оладий и сложить по несколько штук. Верхние слои смазать смесью и украсить оставшимся повидлом.

Оладьи под абрикосовым соусом

Для оладий: гречка - 200 г, дрожжи (свежие) - 20 г, молоко (теплое) - 1/4 л, яйцо - 3 шт., сливочное масло - 75 г, соль - 1 щепотка, сахар - 1 ч. л., растительное масло - для жарки.

Для абрикосового соуса: абрикосы (консервированные) - 450 г, сахарная пудра - 30-50 г, лимонный сок - 2 ст. л., абрикосовый ликер или наливка - 1 ст. л.

Гречку смолоть в комбайне или кофемолке. Из указанных компонентов, исключая растительное масло, замесить дрожжевое тесто. Растительное масло разогреть на маленькой сковороде. По 2 ст. л. теста выливать на сковороду ровным слоем. Жарить на медленном огне, затем перевернуть и вторую сторону также поджарить на медленном огне. Оладьи при жарении должны немного подняться. Положить на тарелку и поставить в теплую духовку.

Для приготовления соуса: консервированные абрикосы выложить в сито и дать стечь с них соку. Сок собрать и дать выкипеть наполовину, по возможности добавить сахар. Абрикосы размять в пюре, перемешать с загустевшим соком, добавить лимонный сок и ликер. Поставить охлаждаться. Подавать к горячим оладьям.

Оладьи с черносливом

Кислое молоко - 3 ст., мука - 3 ст., яйцо - 2 шт., сахар - 1 ст. л., чернослив - 100 г, сода - 1/2 ч. л., сахарная пудра, ванилин по вкусу, сметана, масло для жарения.

Яйца взбить с молоком, добавить просеянную муку с содой и продолжать взбивать до образования однородной массы, вымешать ее с черносливом, предварительно замоченным и нарезанным соломкой. Дать тесту постоять 1-2 часа, затем, не размешивая, набирать его металлической ложкой, смоченной в масле, класть на хорошо разогретую сковороду с маслом и жарить с обеих сторон до золотистого цвета. Оладьи складывать на блюдо, посыпая сахарной пудрой с ванилином, отдельно подать сметану.

Оладьи дрожжевые с изюмом

Мука - 2,5 ст., молоко - 2 ст., дрожжи сухие - 5 г, изюм без косточек - 1 ст., соль - 1/2 ч. л., сахар - 3 ст. л., растительное масло - 1/2 ст.

Муку просеять. Молоко немного подогреть и развести в нем дрожжи. В кастрюлю насыпать 1,5 ст. муки, добавить немного теплого молока и тщательно размешать, чтобы не было комочков. После этого развести тесто остальным молоком, перемешать, поставить в теплое место и дать подойти. После того, как тесто увеличится в размере в несколько раз, добавить остальную муку, 2 ст. л. растительного масла, соль, сахар, перемешать, дать тесту вторично подняться. К тесту примешать промытый изюм и дать ему 10 мин. постоять, накрыв салфеткой. После этого выпекать оладьи на разогретой, смазанной маслом сковороде с обеих сторон.

Оладьи с вишневым киселем

Мука - 2 ст., сметана - 1 ст., яйцо - 2 шт., сахар - 1 дес. л., соль по вкусу, растительное масло - 1/3 ст.

Для киселя: вишни - 100 г, крахмал - 1 ст. л., вишневый ликер - 2 ст. л., сахар по вкусу.

Желтки растереть с сахаром и солью и перемешать со сметаной. Всыпать муку, добавить взбитые белки и замесить однородное тесто. Дать расстояться полчаса. Испечь оладьи на растительном масле и подать с киселем.

Приготовление киселя: развести крахмал в небольшом количестве холодной воды. Вскипятить 100 мл воды и всыпать вишни без косточек, довести до кипения и проварить 3 минуты. Положить сахар, влить крахмал, хорошо перемешать, вновь довести до кипения. Влить ликер и снять с огня.

Оладьи сладкие из кабачка

3 яйца, 1 ст. сахара, 50 мл молока, 1 ст. муки, кабачок.

Растереть яйца с сахаром, добавить молоко и муку, взбить тесто до густоты сметаны. Кабачок нарезать. Каждый кусочек обмакивать в тесто с обеих сторон и жарить на сковороде, как оладьи на масле.

Оладьи с клюквой

Творог - 100 г, свежая клюква - 200 г, мука - 250 г, сахар - 3 ст. л., разрыхлитель - 1/2 ч. л., яйца - 3 шт.

Взбейте белки в крепкую пену. Соедините вместе все остальные ингредиенты и перемешайте. Добавьте белки. Выпекайте оладьи до золотистой корочки. Сложите оладьи горкой, прокладывая клюквой и сахарной пудрой.

Оладьи «Бондюэль»

Мука - 125 г, яйцо - 2 шт., молоко - 100 мл, мускатный орех (тертый) - на кончике ножа, консервированная кукуруза - 150 г, сливочное масло - 3 ст. л., соль по вкусу.

Из муки, взбитых яиц и молока с добавлением соли и мускатного ореха вымешать тесто до однородной массы. Добавить в тесто отцеженную кукурузу и перемешать. Поджарить оладьи на разогретом сливочном масле с двух сторон.



Запеканка из оладий

Готовые оладьи, 1 ст. молока, 100 г сметаны, 2 ст. л. сахарной пудры, 1/2 ч. л. молотой корицы, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. крахмала.

Приготовить оладьи по любому рецепту. Смазать форму для запекания сливочным маслом. Свернуть оладьи трубочками и уложить в форму. Растопить сливочное масло, смешать со сметаной, развести молоком, добавить корицу, сахарную пудру и крахмал. Залить оладьи. Поместить в горячую духовку и запекать 15 мин.



Яблочные оладьи

Яблоки - 500 г, мука - 3/4 ст., масло сливочное - 2,5 ст. л., дрожжи свежие - 10 г, соль по вкусу.



Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить семенную коробочку и испечь в духовке до появления корочки, после чего протереть через сито. В яблочное пюре добавить муку, соль, растворенные в небольшом количестве воды дрожжи и положить сахар по вкусу. Все как следует вымесить и поставить в тепло, чтобы масса увеличилась в объеме. Разогреть сковороду с растительным маслом, аккуратно порциями выкладывать тесто в виде оладушек и выпекать с двух сторон.

Оладьи из сушеных яблок

Мука - 1 кг, сушеные яблоки - 100 г, вода (молоко) - 4 ст., дрожжи - 30 г, растительное масло - 50 мл, яйцо - 4 шт., сахар - 60-90 г, соль по вкусу.

Сушеные яблоки хорошо промыть, залить холодной водой и оставить замоченными на ночь, положив сверху легкий гнет. После намокания яблоки пропустить через мясорубку или очень мелко нашинковать. Затем в 4 ст. теплой воды (или молока) развести 30 г дрожжей, добавить 50 г масла, 4 яйца, 60-90 г сахара, соль по вкусу и, тщательно вымешивая, постоянно добавлять муку (1 кг). Тесто накрыть салфеткой и поставить поближе к теплому месту. Когда оно поднимется, перемешивая, добавить подготовленные яблоки. Оладьи выпекать и подавать со сметаной или вареньем.

Оладьи из кабачков с брынзой

Кабачки - 4 шт., манная крупа - 2 ст. л., сливки - 1/2 ст., яйцо - 1 шт., тертая брынза или острый твердый сыр - 2 ст. л., сметана - 4 ст. л., растительное масло - 3 ст. л., сода гашеная - 1/2 ч. л., уксус - 1 ч. л., сахар, соль по вкусу.

Очищенные молодые кабачки нарезать мелкими ломтиками, всыпать манную крупу, влить сливки и, хорошо перемешав, варить на слабом огне, слегка помешивая, до готовности. Добавить по вкусу сахар, гашенную уксусом соду, взбитое яйцо, тертую брынзу или сыр, соль и тщательно вымешать тесто. Дать тесту отстояться 10-15 минут и жарить как обычные оладьи. Подать горячими со сметаной или майонезом, по вкусу.



Оладьи с корицей и медом

Дрожжи (свежие) - 14 г (или сухие - 6 г), вода теплая - 1 ст., сахар - 1/2 ч. л., мука - 2 ст., соль - 1/4 ч. л., растительное масло - 1 ст., корица - 1,5 ч. л., мед - 8 ст. л.

Дрожжи развести в теплой воде (1/2 ст.), добавить сахар и дать постоять им в теплом месте. Соединить дрожжи с мукой, добавить еще 1/2 ст. воды и замесить тесто. Готовое тесто накрыть полотенцем и дать ему постоять 2 часа в теплом месте. Выпекать оладьи следует очень быстро, по 6-7 за раз, брать тесто мокрой ложечкой. Горячие оладьи обсушить на бумаге, выложить на тарелку, полить медом и густо посыпать корицей. Подавать только горячими!

Оладьи картофельные «По-молдавски»

Картофель - 700 г, яйцо - 5 шт., растительное масло - 100 мл, питьевая сода - 1/4 ч. л., брынза - 100 г, сметана - 200 г, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Очищенный сырой картофель быстро натереть на терке и тщательно смешать с яйцами, мелко нарезанной зеленью укропа, сметаной (2 ст. л.), питьевой содой, брынзой, солью и перцем. Выпекать из приготовленной массы оладьи на сильно разогретой сковороде с маслом, зарумянивая их с обеих сторон. Подавать горячими со сметаной и зеленью укропа.



Оладьи из лука-порея

Лук-порей (толстыми кусками) - 1 кг, мука - 120 г, яйцо (взбить) - 2 шт., базилик (сушеный) - 1 щепотка, тимьян (сушеный) - 1 щепотка, мускатный орех (тертый), соль, перец по вкусу, оливковое или растительное масло, лимон (дольки).

Отварить лук-порей в подсоленной воде в течение 5 мин. Слить и дать остыть. Мелко нарезать лук и положить в посуду; смешать с мукой, яйцами, травами, мускатным орехом и приправами. Нагреть оливковое масло в сковороде. С помощью 2 ст. л. аккуратно выкладывать луковую смесь в раскаленное масло. Обжаривать на сильном огне до золотистой корочки. Обсушить на кухонных полотенцах. Обжарить из оставшейся смеси прочие оладьи, подавать с дольками лимона и солью.

Манные оладьи с яблоками

Кефир - 1 ст., манная крупа - 4 ст. л., сахар по вкусу, яйцо - 2 шт., мука - 3/4 ст., яблоко - 2 шт., сода, соль по вкусу.

В посуду влить 1 ст. кефира, всыпать 4 ст. л. манной крупы, сахар по вкусу и оставить на 10-20 минут. Добавить яйца, муку, яблоки, нарезанные соломкой, соду, соль. Выпекать как обычные оладьи.

Ананасовые оладьи с мороженым

Ананас (свежий) - 1 шт. или консервированный - 400 г, мука пшеничная - 120 г, соль - щепотка, сахар - 100 г (для консервированного ананаса сахар не нужен), яйцо (желток) - 2 шт., молоко - 150 мл, яйцо (белок) - 2 шт., корица (молотая) по вкусу, ванильное мороженое - 200 г.

Для украшения: консервированные вишни.



У ананаса срезать макушку, очистить от кожуры, мякоть разрезать на восемь тонких кусочков.

Для теста: смешать муку, щепотку соли, сахар и яичные желтки. Размешать, влить немного молока, снова размешать, чтобы не образовались комки. Добавить оставшееся молоко, вымешивать, пока тесто не станет однородным, после чего оставить на 20 минут. Взбить белки в пену и добавить в тесто, аккуратно перемешав снизу вверх. Разогреть на сковороде масло, обмакнуть ломтики ананаса в тесто и обжаривать с двух сторон до золотистой корочки. Готовые оладьи обсушить на салфетке, подавать на тарелках, посыпав сахаром и корицей. Рядом с оладьями уложить шарики ванильного мороженого и ягоды вишни.

Грушевые оладьи с сиропом

Мука - 125 г, орехи (молотые) - 50 г, яйцо (белки, желтки) - 4 шт., сахар - 50 г, ванильный сахар - 1 пакетик, молоко - 250 мл, груши - 5 шт., сок 1 лимона, растительное масло для выпекания, сироп от любого варенья - 4 ст. л.

Перемешать муку, орехи, желтки, сахар, ванильный сахар и молоко. Взбить белки и ввести их в тесто. Оставить его подходить. Нагреть духовку до 180 градусов. Очистить 4 груши, разрезать их на 4 части и удалить сердцевину. Нарезать мякоть тонкими ломтиками, залить лимонным соком и смешать с тестом. Оставшуюся грушу нарезать продольными, очень тонкими, ломтиками. Положить на бумагу для выпекания и запекать 10-15 минут. Испечь из теста оладьи. Сложить их друг на друга и держать в теплой духовке. Перед подачей на стол залить сиропом и украсить ломтиками груш.

Оладьи из печеных яблок



Яблочное пюре (из печеных яблок) - 1 ст., мука - 1/2 ст., сахар - 1/2 ст., сливочное масло - 50 г, дрожжи - 10 г, соль.

Яблоки испечь, протереть через сито. В полученное пюре добавить муку, соль, сахар, размягченное сливочное масло и дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплой воды с сахаром, так, чтобы у них было время подойти. Все хорошенько размешать до получения однородной массы. Столовой ложкой брать тесто небольшими порциями и выкладывать на хорошо разогретую с маслом сковороду. Обжарить с обеих сторон.

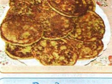
Оладьи с грушами

Груши - 6 шт., лимонный сок - 4 ст. л., мед - 2 ст. л., кокосовая стружка - 30 г, сливки (жирные) - 200 мл, сахар - 3 ст. л., крахмал – 2 ст. л., ванильный сахар - 1 пакетик, оладьи - 12 шт., топленое масло - 40 г.

Груши очистить, разрезать каждую на четыре части, удалить сердцевину и нарезать поперек. Мед с лимонным соком выложить в кастрюлю. Добавить груши, залить 100 мл воды, накрыть крышкой и варить на слабом огне в течение 5-10 минут, периодически встряхивая. Кокосовую стружку обжарить на сковороде без жира. Сливки взбить с сахаром. Крахмал развести 4 ст. л. холодной воды и вылить в компот вместе с ванилином. Кокосовую стружку смешать со сливками. Оладьи подать со сливками и компотом.

Творожные оладьи с цукини

Цукини - 150 г, сливочное масло - 2 ст. л., сметана - 300 г, творог (обезжиренный) - 150 г, манная крупа - 150 г, яйцо (желток) - 2 шт., соль, перец, мускатный орех по вкусу, лук репчатый - 1 шт., сладкий перец - 2 шт., овощной бульон - 100 мл, красный перец (молотый) - 1 ч. л., крахмал - 1 ч. л., растительное масло - 3 ст. л.



Цукини нарезать маленькими кубиками. Разогреть на сковороде 1 ст. л. сливочного масла и потушить на нем овощи до полуготовности. Дать остыть. Перемешать в посуде 150 г сметаны, творог, манную крупу, желтки, соль, перец и мускатный орех. Добавить кубики цукини.

Для соуса: луковицу и сладкий перец нарезать маленькими кубиками. Разогреть в кастрюле 1 ст. л. сливочного масла и потушить на нем лук. Перемешать лук с оставшейся сметаной, бульоном, молотым красным перцем и вскипятить. Добавить кубики сладкого перца и варить 3 мин. Перемешать крахмал с 1 ст. л. холодной воды. Помешивая, добавить к соусу и 1 раз вскипятить. Приправить солью, перцем и мускатным орехом.

Испечь из творожно-овощного теста на растительном масле оладьи. Разложить по тарелкам и отдельно подать соус.

Оладьи с капустой на кефире

Для теста: мука - 5 ст. л., кефир - 1/2 л, яйцо - 1 шт., соль, сахар по вкусу, растительное масло - 1 ст. л., белокочанная капуста (мелкорубленая) - 100 г.

Для смазывания сковороды: растительное масло - 2-3 ст. л., картофель (сырой) - 1 кружок.

Яйцо взбить, соединить с кефиром, солью, сахаром, растительным маслом, рубленой капустой, мукой и замесить тесто. Ложкой раскладывать тесто на горячую, смазанную сковороду, обжарить оладьи с обеих сторон до образования зарумянившейся корочки. Подавать оладьи горячими к чаю, кофе. Отдельно можно подать сметану или растопленное сливочное масло. Оладьи с капустой можно приготовить без муки. Для этого капусту очень мелко порубить, посолить и добавить столько яиц, чтобы получилось связанное тесто. Оладьи обжарить. Это блюдо особенно рекомендуется больным диабетом.



Пивные оладьи

Для теста: мука - 250 г, яйцо - 3 шт., светлое пиво - 250 мл, растит. масло (для жарения) - 4 ст. л., соль по вкусу.



Для начинки: вареный окорок - 200 г, сыр (тертый) - 200 г, черный перец, соль по вкусу, кетчуп, тимьян (сушеный) по вкусу, светлое пиво (для заправки) - 250 мл.

Перемешать ингредиенты для теста до получения однородной массы и дать подойти в течение 30 минут. На разогретой сковороде в масле обжарить толстые оладьи. Выложить оладьи на противень, посыпать нарезанным тонкими полосками окороком и сыром, приправить перцем, кетчупом и тимьяном. Залить пивом и запекать 15 мин. в предварительно нагретой духовке при температуре 250 градусов. Подавать с зеленым салатом и пивом.

Оладьи из пшенной крупы

Пшенная крупа - 500 г, мука - 1/4 ст., сахар, соль по вкусу.

Пшено хорошенько разварить, кашу смешать с мукой, добавить немного воды, соли и замесить не очень крутое тесто. Можно подсыпать немного сахара по вкусу. Из теста сформировать оладьи и выпекать на умеренном огне.

Оладьи из творога и свеклы

Творог - 500 г, свекла - 2-3 шт., яблоки - 2 шт., мука пшеничная - 1 ст., молоко - 1 ст., яйцо - 2 шт., сахар - 1 ст. л., масло сливочное - 40 г, сметана - 1 ст., соль.

Яблоки очистить, натереть на терке. Свеклу сварить до готовности, охладить, очистить от кожуры и протереть через сито. Сложить в посуду яблоки, протертую свеклу, творог, добавить молоко, яйца, сахар, соль и все хорошо перемешать. Сковороду хорошо разогреть и обжарить оладьи с обеих сторон на сливочном масле. К готовым оладьям подать сметану.



Оладьи по-итальянски

Кабачки - 6 шт., грибы - 200 г, бальзамический уксус - 4 ст. л., оливковое масло - 4 ст. л., базилик (свежий нарезанный) - 1 ст. л., соль, черный молотый перец по вкусу, просеянная мука для обваливания, растительное масло для обжаривания.

Для соуса: яйцо (слегка взбитое) - 1 шт., вода (ледяная) - 1 ст., пшеничная мука - 1 ст., листья свежего базилика.

Разрежьте каждый кабачок вдоль на полоски. Большие грибы разрежьте пополам или на 4 части, остальные оставьте целыми. Налейте уксус в маленькую посуду. В отдельной небольшой посуде смешайте оливковое масло, базилик, соль и свежемолотый черный перец. Отставьте в сторону. Приготовьте соус, перемешав яйца с водой. Осторожно всыпьте муку, замесите до консистенции жидкой сметаны.

Наполовину наполните глубокую сковороду маслом, нагрейте до 180°С. Обваляйте полоски кабачков и грибы в просеянной муке. Стряхните лишнее, после чего обмакните их в соус, затем жарьте в горячем масле 3-4 минуты, часто переворачивая, пока они не подрумянятся. Выложите на бумажные салфетки, чтобы они впитали излишки масла. Посолите, украсьте листьями базилика. К оладьям подавайте блюдце с бальзаминовым уксусом и растительным маслом со специями.

Оладьи из овсяной каши с яблоками

Готовая овсяная каша, яблоко - 1 шт., мука - 2 ст. л., соль, сахар по вкусу, масло растительное для обжаривания.

Готовую охлажденную овсяную кашу смешать с натертым на терке яблоком, мукой, солью и сахаром. Все перемешать и жарить оладьи на растительном масле. Подавать горячими с медом.



Оладьи «Карнавальные» с миндалем

Яйцо - 2 шт., сахар -100 г, горький миндаль - 3 шт., мука - 250 г, сливочное масло (растопленное) - 25 г, разрыхлитель - 1 пакетик, коньяк - 1 ст. л., масло для обжаривания, сахарная пудра - для украшения.

Яйца, сахар и щепотку соли взбить до образования устойчивой пены, подмешать толченый миндаль, просеянную муку, охлажденное сливочное масло и растворенный в коньяке (или роме) разрыхлитель. Раскатать тесто в пласт толщиной приблизительно 1 см и вырезать рюмкой лепешки. Выпекать до образования золотисто-коричневой корочки, дать маслу стечь и после этого посыпать сахарным песком.

Оладьи кукурузно-креветочные



Кукуруза (консервированная или свежая) - 3 ст., яйцо (белки) - 2 шт., креветки (вареные) - 100-150 г, соль по вкусу, чили или паприка (порошок) - 1 ч. л., мука - 2 ст. л.

Все, за исключением креветок, смешать в блендере или процессере, добавить нарезанные креветки. Жарить как оладьи. Подавать с сальсой или любым томатным соусом.

Грибные оладьи под лимонным соусом

Булочка (черствая) - 1/2 шт., шампиньоны - 600 г, чеснок - 1 зубчик, петрушка - 1 пучок, яйцо - 1 шт., яйцо (желток) - 1 шт., сыр (тертый) - 75 г, соль, белый перец по вкусу, растительное масло - 3 ст. л., лук шалот - 1 шт., сливки - 200 мл, сок и тертая цедра 1/2 лимона.

Размягчить булочку в теплой воде, затем хорошо отжать и разделить на кусочки. Грибы мелко нарезать. Чеснок отжать в грибы. Петрушку измельчить. Грибы соединить с хлебом, петрушкой, яйцом, яичным желтком и сыром, посолить и поперчить. Из грибной массы сделать 12 оладушек и обжарить их. Лук шалот обжарить на сковороде на среднем огне. Соединить сливки, лимонный сок и лимонную цедру. Добавить эту смесь к луку и, помешивая, выпарить до кремообразной консистенции. Посолить, поперчить и подавать вместе с оладьями.

Оладьи из горбуши

Горбуша (свежая) - 500 г, лук репчатый - 1-2 шт., яйцо - 2 шт., кефир - 200 мл, мука - 200-250 г, сода - на кончике ножа, масло растительное для обжаривания.

Филе горбуши нарезать маленькими кусочками, добавить мелко нарезанный лук, чуть взбитые яйца, соль, перец по вкусу. Влить примерно 1 ст. кефира, соду. Добавить муку, чтобы получилось обычное тесто для оладий. Растопить на сковороде масло и обжаривать оладьи с двух сторон.



Оладьи с рисом

Молоко -2 ст., рис - 1/2 ст., яйца - 3 шт., мука -2 ст. л., ром -1 ст. л., сахар, лимонная цедра по вкусу.

Рис варить в молоке, приправив сахаром и лимонной цедрой. Отделить яичные белки от желтков. Когда рис остынет, добавить в него муку, яичные желтки и ром. Дать тесту постоять в течение двух часов. Перед началом приготовления добавить в него белки, взбитые до пенообразного состояния и аккуратно перемешать. Оладьи обжарить в масле, посыпать сахаром и подавать горячими.



Оладьи из баклажанов

Баклажаны - 1 кг, соль, мука - 1/2 ст., пшеничная мука - 3 ст. л., пекарский порошок (или сода) - 1 щепотка, кукурузная мука - 2 ст. л., красный перец (молотый) - 1 щепотка, куркума - 1/4 ч. л., кинза, базилик или петрушка (мелкорубленая) - 3 ст. л., вода - 3 ст. л., творожный сыр - 170 г, манная крупа - 2/3 ст., топленое или растительное масло для обжаривания.

Разложите кусочки баклажанов (нарезанные поперек толщиной 1,5 см) на подносе и обильно посыпьте солью. Оставьте на полчаса, чтобы удалить горечь. Смешайте в посуде муку, соду, кукурузную муку, красный перец, куркуму, свежую зелень и 1/3 ч. л. соли с водой и взбейте до получения однородного теста. По консистенции оно должно походить на густой крем. Если понадобится, добавьте еще воды. Смойте соль с баклажанных кусочков и осушите их бумажными салфетками. Чтобы кусочки баклажана были одинаковыми, обрежьте их круглой формочкой для печенья, разложите парами кружочки одинакового размера, а обрезки сохраните для другого блюда. Подрежьте кусочки сыра так, чтобы они стали чуть меньше баклажанных. Положите два тонких кусочка сыра между парой кружочков баклажана. Погрузите «сандвич» в тесто, легким движением стряхните излишек теста, затем обваляйте в хлебной крошке или манной крупе и отложите в сторону на подготовленную вощеную бумагу. Таким образом, подготовьте все баклажанные «сандвичи».

Налейте в большую чугунную сковороду столько топленого или растительного масла, чтобы его слой составил 1,5 см, и нагрейте на умеренном огне. Не доводя масло до появления дыма, положите «сандвичи» на сковороду и жарьте 10-15 минут каждую сторону, пока баклажаны не станут мягкими и коричневого цвета. Тщательно регулируйте огонь: если температура слишком высокая, сыр может прорваться сквозь корочку обжаренного теста; если температура слишком низкая, оладьи впитают излишнее количество масла. Подавайте горячими, прямо со сковороды.

Калачи с маком

Мука - 400 г, сливочное масло - 100 г, растительное масло - 50 мл, сахар - 200 г, 2 яйца, молоко - 200 мл, дрожжи - 25 г, мак - 75 г, цедра лимона - 1 ст. л., соль.

Развести дрожжи молоком, смешать с мукой, сахаром (120 г) и солью, добавить желтки и замесить тесто. Сливочное масло (75 г) смешать с растительным и добавлять понемногу в тесто, продолжая хорошо вымешивать его рукой или миксером. В вымешанное тесто осторожно ввести взбитые белки и поставить его в теплое место на 45 минут, чтобы подошло. Поднявшееся тесто разделить на две части, из которых раскатать круглые пласты диаметром в 30 см. Смазать пласты холодным сливочным маслом (10 г), сложить вчетверо каждый пласт и оставить на 30 минут. Опять раскатать каждый пласт и положить на середину начинку из мака, смешанного с сахаром (80 г) и цедрой лимона. Начинку сбрызнуть растопленным маслом, а пласты свернуть рулетом, уложить в смазанные маслом и обсыпанные сахаром формы, подождать, пока подойдут (увеличившись в объеме в 2 раза), смазать желтком и выпечь при 180-190°С до золотистого цвета.



Чешский калач

30 г дрожжей, 1,25 ст. молока, 100 г масла, 80 г сахара, 3 желтка, 500 г муки, соль на кончике ножа, ванилин, цедра лимона, 10 ядер грецких орехов, горсть изюма.

Дрожжи раскрошить, растереть с одной ложкой сахара, развести теплым молоком. В посуду просеять муку, смешать ее с солью, двумя взбитыми с сахаром желтками, измельченной цедрой лимона, ванилином, добавить теплое молоко, подготовленные дрожжи и растопленное масло, замесить тесто, присыпать его мукой, закрыть холщовой салфеткой и поставить в теплое место. Подошедшее тесто раскатать, положить в круглую форму, заполнить начинками, располагая их в виде кругов, например, в центре положить кружок из маковой начинки, далее круг из белой творожной начинки, затем круг из темной маковой начинки и т. д. Поверхность калача смазать желтком, украсить измельченными орехами и изюмом. Калач выпекать до образования золотистой корочки при 180°С 20-25 мин.

Начинка творожная: масло растереть с сахаром и яичными желтками, соединить с творогом, ванилином, цедрой лимона и солью, к полученной массе добавить взбитые в стойкую пену яичные белки, все перемешать.

Начинка из мака: молотый мак отварить в молоке с сахаром до мягкости, добавить к нему масло, пряности, мак охладить.

Калачи с капустой

Для теста: *мука - 1,5 ст., дрожжи - 1 ст. л., молоко - 1/4 ст., масло - 2 ст. л., желтки яичные - 2 шт., белок яичный - 1 шт., соль.*

Для начинки: *капуста – 400 г, лук репчатый - 1 шт., растительное масло - 3 ст. л., сыр тертый - 3 ст. л., яйцо - 1 шт., соль, перец.*

В муку добавить дрожжи, соль, яичные желтки и теплое молоко, все тщательно перемешать и поставить в теплое место. Затем сформовать из теста булочки и уложить на смазанный противень, оставить на 35-40 минут. Капусту отваривать 15 минут в кипящей воде, слегка остудить, порубить. Лук порубить, добавить в капусту и потушить все вместе на масле. Затем добавить соль, перец, тертый сыр и яйцо, перемешать. В булочках сделать углубления, вложить в них приготовленную начинку, смазать булочки белком. Выпекать булочки в духовке при средней температуре до образования румяных корочек.

Винные калачи

125 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яйцо, 1 желток, 1 ч. л. лимонного сока, 250 г муки, 3 ч. л. разрыхлителя, 1 белок, 50 г цукатов из лимонных корок, 70 г изюма, 50 г очищенного, рубленого миндаля.



Масло, сахар, ванильный сахар, 1 яйцо, 1 желток, лимонный сок, 250 г муки смешать с разрыхлителем. Тесто выложить шариками размером с грецкий орех на противень, смазанный маслом и присыпанный мукой. 1 белок взбить с 1 ч. л. сахара, смазать калачики. Цукаты из лимонных корок мелко нарезать. Изюм перебрать, все смешать с 50 г очищенного, рубленого миндаля, посыпать этой смесью калачики. Противень поставить в предварительно нагретую до 200°С духовку на 15 минут. Подавать к десертному вину или шампанскому.

Ленинградские калачи

Мука - 6 ст., дрожжи - 15 г, маргарин сливочный - 40 г, соль - 1 ст. л., сахар - 3 ст. л., вода - 2 ст., 1 яйцо.

Замесить тесто опарным способом. Разделить дрожжевое опарное тесто на куски по 100 г, подкатать в виде круглых лепешек, а через 5-8 минут тонко раскатать. Полукруглой выемкой на расстоянии 1,5-2 см от края высечь половину круга. Образовавшийся язычок слегка смазать растопленным маслом и отогнуть на заготовку калачика. Положить калачик на противень, дать полную расстойку, смазать яйцом и выпекать 10-15 минут при 190°С.

Калач «Обрядовый»

Возьмем 2 стакана теплого молока, растворим в нем 50 г прессованных дрожжей (или 2 ч. л. сухих). Пока дрожжи расходятся, взбиваем 2-3 яйца с 1-2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли. Вливаем в молочно-дрожжевую массу. Добавляем туда же 2 ст. л. сливочного масла, предварительно размягченного, и 2-3 ст. л. растительного масла (чтобы калач не черствел). Теперь засыпаем примерно 1-1,2 кг просеянной муки. Но количество муки очень условно. Перемешивайте и смотрите на консистенцию теста. Для калачей оно должно быть плотноватое, не должно плыть, должно после вымешивания легко отставать от рук и стенок посуды. В конце замеса добавляем цедру 1 лимона и 2 пакетика ванильного сахара. Вымешиваем долго и тщательно. Ставим посуду с тестом в теплое место. Сверху накрываем крышкой и толстым полотенцем. Когда тесто увеличится вдвое, еще раз вымешиваем его, и пусть подходит второй раз. Затем готовое тесто разделываем на калачи. Из этого количества теста получается 4 калача среднего размера. Катаем колбаску и дальше как хотите - можно просто закрутить вокруг оси и слепить колечко.

Можно раскатать лепешку, вырезать стаканом или плошкой круг по середине, из обрезков сделать веточки и прилепить по кругу на калач. Можно надрезать на две части вдоль и сплести как косу. Можно косичку выложить по кругу, вокруг положить длинную колбаску, надрезать ее ножницами на сектора. Когда выпечется, получится сложный калач. Противень смазать маргарином и выложить на него калачи. Пусть еще раз подойдут уже на противне. Сверху смазать взбитым яйцом и в духовку градусов на 180-200. Готовность определяется палочкой, воткнутой в центр калача. Аккуратно вынуть и выложить на деревянную доску (чтобы низ не запарился). Сверху накрыть полотенцем, и пусть калачи отдохнут.

Вкусный калач

50-60 г дрожжей, разведенных в 1/4 ст. теплой воды с 1 ч. л. сахара, 2 ст. молока, 1 ст. растительного масла, 3 яйца, 1 ст. сахара, 200 г изюма, рубленые грецкие орехи и мелко нарезанный мармелад, муки (сколько понадобится).

Подготовить дрожжи: развести их в теплой воде с сахаром и дать подняться.

Затем подогреть молоко, только не сильно, влить растопленный маргарин, яйца (вообще можно использовать только желтки, а белки оставить), сахар, соль, растительное масло и разведенные дрожжи. Все перемешать, добавить муки сколько, сколько возьмет. Тесто должно хорошо отставать от стенок посуды (это первый признак, что оно хорошее). В тесто положить изюм и дать подняться. Разделить на 3 части, раскатать, смазать растительным маслом, посыпать сахаром, измельченными грецкими орехами и мармеладом. Свернуть рулетиками, а затем сплести косу из этих полос. Переложить в форму для выпекания, смазанную растительным маслом. Дать подняться и выпекать при 190°C 30 мин.

Итальянский калач

Мука - 1 кг, молотый миндаль - 600 г, сахар - 600 г, растительное масло - 200 мл, разрыхлитель - 1/2 ст. л. (можно положить 1 ст. л. погашенной соды), корица - 1 ч. л., яйца - 8 шт.

Замесите тесто. Тесто должно получиться средней мягкости. Если оно слишком крутое, добавьте воды. Раскатайте руками из куска теста весом примерно 100 г лепешку диаметром 15-20 см, сформируйте из нее нижнюю часть калача и выложите на противень. Скатайте из теста две колбаски сантиметров по 30 длиной и чуть больше одного сантиметра толщиной. Переплетите их и сформируйте «ручку» калача. Выпекайте 15-20 минут в разогретой до 200 градусов духовке



до появления светло-золотистой корочки. Когда калачи остынут, украсьте их сахарной пудрой и разноцветным кондитерским бисером.

Праздничный калач с эстрагоном

3 ст. л. теплой воды, 1 ч. л. сахара, 1 пакетик (7 г) быстрых дрожжей, 3,75 ст. муки, 3 ст. л. сливочного масла, 1,5 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, около 1 ч. л. тертого мускатного ореха, 1 ст. и 2 ст. л. яичного ликера, 1 ч. л. ванилина, 1 белок, 1 ст. л. воды, миндаль, нарезанный ломтиками, засахаренная вишня.

В чашечке смешиваем первые три ингредиента и оставляем в теплом месте, пока дрожжи не растворятся и не начнут пузыриться. Делаем тесто. Можно делать тремя способами: ручной замес, миксерный или в комбайне. Просеиваем муку и соль, высыпаем в комбайн (насадка - нож), добавляем масло кубиками, оставшийся сахар и мускатный орех. Смешиваем 1 ст. ликера с ванилином. Комбайн включаем и в отверстие в крышке выливаем дрожжевую смесь, затем не останавливая наливаем ликер. Если тесто кажется суховатым, то подливаем оставшиеся 2 ст. л. ликера. Вытаскиваем полученный комок теста и немножечко промешиваем. Чашку смазываем маслом, кладем тесто, закрываем и оставляем в теплом месте, пока не удвоится в объеме, где-то на 40 мин.

Духовку включаем на 190°С. Подошедшее тесто обминаем, делим на две части и каждую раскатываем в длинную колбаску. Перекручиваем между собой и формуем калач. Выкладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой, прикрываем и даем еще раз подойти. Затем смазываем яичным белком, взбитым с 1 ст. л. воды, посыпаем нарезанным миндалем, сахаром, втыкаем вишенки, можно посыпать маком, кунжутом, изюмом. Выпекаем минут 20-25, охлаждаем. Получается вкусный калачик, очень ароматный, не сильно сладкий.

Калач «Сдобный»

Маргарин - 250 г, соль по вкусу, лимон - 1 шт., желток - 4 шт., сахар - 200 г, молоко - 750 мл, дрожжи - 40 г, мука - 1 кг, изюм - 200 г.

Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока. Муку высыпать в глубокую посуду, добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, маргарин, сахар, изюм, соль, яичные желтки и молоко. Вымесить из всех этих продуктов тесто средней консистенции и поставить в теплое место. Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, разделить на 2-3 части, еще раз вымесить каждую из них, раскатать в толстые жгуты и сплести их. Затем уложить в смазанный маргарином противень, поверхность смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при средней температуре до готовности.

«Московский» калач

1 кг муки, 2 ст. молока, 3 яйца, 1/2 ст. сахара, 300 г масла, 50 г дрожжей, соль.

В стакане теплого молока разведите дрожжи. Всыпьте 3 ст. муки и замесите густое тесто. Положите его в кастрюлю, накройте полотенцем и поставьте в теплое место подходить. Когда тесто увеличится в 2 раза, добавьте к нему остальные компоненты. Хорошо вымесите и положите в форму для выпекания (можно положить его в кастрюлю). Дайте ему еще раз подойти. Поставьте в духовку при 180°С на 40 мин. После этого калач готов к употреблению.

Калачи «Французские»

Мука - 240 г, сахар - 200 г, яйца - 6 шт., сливочное масло - 200 г, миндаль горький - 50 г, ром - 1 ст. л.

Взбивают 3 желтка, 3 яйца с сахаром, масло до пены, добавляют миндаль, муку. Вливают столовую ложку рома и замешивают тесто. Укладывают порциями на лист, выстланный бумагой, и выпекают 20 минут при 200°С.

Молочный калач

Сливочное масло - 40 г, соль по вкусу, желток - 2 шт., сахар - 60 г, молоко - 250 мл, дрожжи - 20 г, мука - 300 г.

Дрожжи развести в теплой воде или молоке и вымешать в посуде с остальными продуктами. Масло растопить и добавить в массу последним, после чего тесто вымесить еще раз. Посуду с тестом поставить в теплое место для увеличения его в объеме в 1,5-2 раза. Подошедшее тесто снова вымесить, разделить на несколько частей, сформовать калачи, смазать их поверхность яичным желтком, уложить в смазанный маслом противень и выпекать при высокой температуре.

Колядки «Старорусские»



1,4 ст. муки, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. сметаны, 4 желтка, цедра 1/2 лимона, сахар для посыпки.

Муку просейте, сделайте углубление, положите в него сливочное масло, сахар, желтки, сметану, цедру. Все перемешайте до однородной массы, раскатайте в длинный жгут. Разрежьте его на небольшие батончики, раскатайте их в лепешечки, посыпьте сахаром и уложите на смазанный маслом противень. Выпекайте в духовке 10-15 минут.

Колядки «Деревенские»

Мука ржаная - 1 ст., мука пшеничная - 1 ст., молоко или простокваша - 1 ст., соль.

Для начинки: ягоды (земляника, черника или малина) - 1 ст., сахар - 2 ст. л., крахмал - 1 ч. л.

Из указанных ингредиентов замесите тесто и оставьте на 30 минут. Сформуйте из теста жгут, разрежьте его на равные кусочки, сделайте шарики и раскатайте из них тонкие лепешки.

Для начинки: ягоды соедините с сахаром, добавьте крахмал и перемешайте. Уложите на лепешки начинку и защипните. Выпекайте колядки при 220 °С до готовности. Горячие изделия смажьте маслом.

Колядка с ревенем

1 ст. ржаной муки, 1 ст. пшеничной муки, 1 ст. молока.

Для начинки: 2 ст. ревеня или любые ягоды, сахар по вкусу, крахмал (если используете ягодную начинку).

Из указанных ингредиентов замесить тесто и оставить на 30 минут. Свернуть тесто в жгут и разделить на 2 части. Раскатать лепешку, уложить в форму.

Для начинки: ревень перемешать с сахаром (и крахмалом, если используете ягоды) и уложить на лепешку. Сверху сделать решетку из второй половины теста. Выпекать в духовке при 220 градусах до готовности минут 20-30.



Колядки «Сельские»

1 стакан молока, 3 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, соль (по вкусу) и ржаную муку (4 ст.) смешать до загустения. Снять на доску с белой пшеничной мукой и натереть до плотности. Сделать из теста «колбаску» и нарезать кружочками. Раскатать кружочки как можно тоньше (3-5 мм) лепешки около 15 см в диаметре. Разложить на лепешки начинку слоем 1-2 см, оставив по периметру около 2 см без начинки. Защипать двумя пальцами вокруг (фестончиками), оставив начинку в центре открытой. Разложить колядки на противне, предварительно сбрызнув каждую растопленным маслом. Выпекать в духовке до подрумянивания. Готовые колядки смазать растопленным маслом.

Начинка из картофельного пюре делается так: сварить очищенный картофель, растолочь его, залить молоком, добавить соль, 4 сырых яйца, 5 столовых ложек растопленного сливочного масла. Все смешать в крутое пюре. Оно не должно растекаться.

Колядки «Творожные»



Тесто: 2,5 ст. ржаной муки, 2/3 ст. воды, соль.

Начинка: 1 яйцо, 300 г творога, сахар по вкусу.

Замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт 5 мм толщиной. Разрезать на квадраты, загнуть углы так, чтобы получилась коробочка.

Начинка: растереть творог с сахаром и яйцом и наполнить корзиночки. Выпекать в равномерно прогретой духовке до золотистого цвета.

Колядки «Старосельские»

2,5 ст. ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки (в соотношении 1:1), 1,5 ст. жидкости молока, соль.

Из муки, молока и соли замесить пресное тесто и оставить его на 20-30 мин., прикрыв салфеткой. Затем раскатать тесто в жгут, разрезать на равные кусочки, раскатать из них тонкие лепешки и придать им круглую или овальную форму. Положить начинку и защипнуть или просто загнуть края, сформовав изделия любой формы. Выпекать в духовом шкафу при умеренной температуре (200-220°С). Горячие колядки смазать растопленным маслом или маслом со сметаной. Начинки для колядок могут быть самые разнообразные: из ягод, фруктов, творога, моркови, картофельного пюре, свежих грибов, каш и другие.

Колядки «Сундучки»



Для начинки: варенье клюквенное - 300 г, мука - 1 ст. л.

Из 400 г пшеничной муки и 1/2 ст. воды замешивают пресное тесто, из которого раскатывают лепешку, режут на квадраты, края загибают, а углы защипывают так, чтобы получилась писаная «коробочка». Лепешки выпекают отдельно, а затем смазывают «намазками» или «наливками».

Начинка: к клюквенному варенью добавляют муку, тщательно перемешивают.

Начинки для колядок

***ИЗ ЯГОД:** 1 ст. ягод (земляники, черники, малины, голубики, ежевики, брусники), 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. крахмала.*

Если ягода сочная, как, скажем, голубика или черника, то необходимо обязательно добавлять крахмал, чтобы связать сок, иначе донышко изделия отмокнет. Можно на тесто под начинку подсыпать толченые сухари.

***ИЗ МОРКОВИ:** 300 г сырой моркови, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. растительного масла, соль и сок лимона по вкусу.*

Морковь натереть на средней терке, припустить с добавлением 1-2 ст. л. воды, приправить по вкусу солью, сахаром, соком лимона, растительным маслом. Чтобы морковь не пригорела, ее следует почаще помешивать, а посуду поставить на чугунную подставку.

***ИЗ ГРИБОВ:** 1 кг грибов (шампиньонов, вешенок), 1-2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, соль, зелень укропа или петрушки.*

Очищенные, промытые грибы отварить до полной готовности, нарезать или порубить сечкой в деревянной посуде, обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить мелко нарезанный репчатый лук, соединить с грибами, приправить солью, мелко нарезанной зеленью укропа. Можно добавить и черный молотый перец, это только улучшит вкус изделия.

***ИЗ КАШИ:** 1 ст. пшена, 2 ст. воды, соль, щепотка сахара, растительное масло.*

Пшено тщательно промыть, поместить в глиняный горшочек, приправить маслом и солью, залить горячей водой, закрыть крышкой, поставить в духовку и сварить рассыпчатую кашу. Вместо пшена можно использовать пшеничку, перловку или гречку.

Колядки «Постные»

2 тонких стакана ржаной муки или смеси ржаной и пшеничной муки в соотношении 1:1, 1 стакан воды, 1 щепотка соли.

Колядки или калитки (преснушки) - это маленькие выпеченые изделия из ржаного пресного теста с различными начинками, наливками, намазками или припеками.

Замесить пресное ржаное тесто. Тесто получается легкое, податливое. Замешенное тесто должно «отдохнуть» 20-30 минут, прикрытое салфеткой, чтобы не заветрилось. Затем тесто раскатать в жгут, разрезать на равные кусочки, скатать шарики, из них с помощью скалки раскатать круглые или овальные лепешки, положить на них начинки, красиво защипать края, придавая при желании, разную форму: круглую, овальную, трех-, четырех-, семиугольную Выпекать при температуре 180-200°С.

Колядки картофельные

Мука пшеничная - 3 ст., картофель - 12 шт., молоко - 0,5 л, масло сливочное (или маргарин) - 4 ст. л., сметана - 3/4 ст., соль.

Из пресного теста (смешать муку с водой и солью) сформовать круглые лепешки, на середину каждой положить начинку из картофельного пюре, разведенного горячим молоком и смешанного с маслом. Края лепешки защипать, изделия смазать сметаной и выпечь в духовке.

Колядки с беконом и картофелем

Для теста: 1 ст. ржаной муки, 1 ст. пшеничной муки, 1 ст. простокваши, 1/2 ч. л. соли.

Для начинки: 2 картофелины, 1 луковица, 100 г бекона, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу, сливочное масло для смазывания.

Приготовить начинку: бекон мелко нарезать. Картофель очистить и нарезать тонкими пластинками. Лук очистить и измельчить. На сковороде разогреть 1 ст. л. растительного масла, обжарить лук и бекон на небольшом огне, помешивая, 6 мин. На другой сковороде разогреть оставшееся масло, выложить картофель и готовить 15 мин. Соединить картофель с беконом, посолить, поперчить, перемешать.

Приготовить тесто: смешать ржаную и пшеничную муку. Добавить простоквашу и соль. Вымесить тесто, накрыть пленкой и оставить в теплом месте на 30 мин. Сформовать из теста жгут и нарезать одинаковыми кусочками. Каждый раскатать в тонкую круглую лепешку. Разогреть духовку до 180°С. Противень накрыть листом пергамента. Выложить на лепешки по 1 ст. л. начинки. Приподнять края, оставляя середину открытой. При этом края колядок будут как бы присборены. Смазать пирожки растопленным сливочным маслом, поставить в духовку и выпекать 20 мин.